

<<菜点与酒水知识>>

图书基本信息

书名：<<菜点与酒水知识>>

13位ISBN编号：9787030351227

10位ISBN编号：7030351223

出版时间：2012-8

出版时间：科学出版社

作者：郝志阔 编

页数：252

字数：391000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<菜点与酒水知识>>

### 内容概要

本书主要包括烹饪基础知识概述、菜点基础知识、酒水基础知识、中式菜肴知识、中式面点知识、西式菜点知识、发酵酒、蒸馏酒、配制酒、无醇饮料、鸡尾酒等十一章内容。具有较强的实用性和适用性。

本书可作为本专科烹饪专业、酒店管理、旅游管理、餐饮管理与服务专业教材，也可供五年制高职学校、中等职业学校学生使用，还可供烹饪培训、饭店从业人员以及饮食文化爱好者阅读。

## <<菜点与酒水知识>>

### 书籍目录

#### 上篇 基础知识

##### 第一章 烹饪基础知识概述

###### 第一节 烹饪的概念及特点

###### 第二节 中国烹饪发展阶段概述及其特点

###### 第三节 西餐烹饪发展阶段概述及其特点

##### 第二章 菜点基础知识

###### 第一节 烹饪原料知识

###### 第二节 烹调技法知识

###### 第三节 面点基础知识

###### 第四节 菜点的命名

###### 第五节 药膳基础知识

###### 第六节 筵席菜点的搭配知识

##### 第三章 酒水基础知识

###### 第一节 酒的起源与定义

###### 第二节 酒水的分类

###### 第三节 宴席酒水搭配知识

#### 中篇 菜点知识

##### 第四章 中式菜肴知识

###### 第一节 中式菜肴种类划分及其特点

###### 第二节 中国传统八大风味流派

###### 第三节 其他风味流派的概况及其特点

##### 第五章 中式面点知识

###### 第一节 中式面点概述

###### 第二节 中式名点介绍

##### 第六章 西式菜点知识

###### 第一节 西餐菜式介绍

###### 第二节 西式面点介绍

#### 下篇 酒水知识

##### 第七章 发酵酒

###### 第一节 葡萄酒

.....

#### 主要参考文献

## &lt;&lt;菜点与酒水知识&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：4.代表名菜1)清炖蟹粉狮子头 此菜是扬州的传统名菜之一，已有1000年的历史。选料严谨，拌馅均匀“上劲”，“团”肉圆精细，火候运用得当，这是扬州制作“狮子头”的突出特点。

成菜肥嫩异常，入口即化，蟹粉鲜美，菜心清香。

其制作方法是：先用猪肋条肉，肥瘦之比为3：7。

分别切成石榴粒状，再混合起来，加上葱姜汁、蟹肉、虾子、精盐、绍酒、干淀粉调拌均匀，直至“上劲”。

用熟猪油擦抹沙锅底，将青菜叶排在底中，放入猪肉汤烧沸，然后将拌均匀的肉馅放入手掌中，双手来回滚动团成光滑的肉圆，逐个排在菜心上，每个再嵌上蟹黄，盖上青菜叶，烧沸后，移在微火上焖约40min，掀去青菜叶即可。

2)水晶肴蹄“水晶肴蹄”也称“水晶肴肉”，是江苏镇江的特殊风味，已有300多年的历史。

此菜肉色鲜红，卤冻光滑透明，肉质清香醇厚，油润不腻。

其制作方法是：将去爪的猪蹄刮洗干净，逐只平直剖开，剔去骨（后蹄要抽去筋），搓上精盐和硝水，夏天腌渍8h，冬季腌3d，取出后用冷水浸泡8h，刮净污物，漂洗干净。

锅内放入清水，加粗盐和少许明矾，烧开后，打净浮沫，将猪蹄放入，加上调料袋（内装花椒、八角、葱段、姜片）和绍酒，旺火烧沸，改小火煮1.5h，至九成烂时，将猪蹄捞出，分装在汤盘内。

锅内汤卤烧沸，撇去浮油，放入少许明矾，再撇一次浮油，然后将汤卤舀入盛猪蹄的汤盘内，冷却凝固即成。

上桌时将肴蹄切成薄片装盘，配姜丝、香醋蘸食。

3)三套鸭 三套鸭是扬州传统名菜，清代《调鼎集》曾记载套鸭制作方法，为“肥家鸭去骨，板鸭亦去骨，填入家鸭肚内，蒸极烂，整供”。

后来扬州的厨师又将湖鸭、野鸭、菜鸽三禽相套，用宜兴产的紫砂烧锅，小火宽汤炖焖而成。

家鸭肥嫩，野鸭香酥，菜鸽细鲜，风味独特。

其制作方法是：将家鸭、野鸭和鸽子宰杀治净，把三禽分别整料出骨，后入沸水锅略烫。

将鸽子由野鸭刀口处套入腹内，并将冬菇、火腿片塞入野鸭腹空隙处，再将野鸭套入光鸭内，然后下锅出水，捞出沥干，将竹箬垫入砂锅底，放入套鸭，加绍酒、葱姜及洗净的肫肝，加清水淹没鸭身，置中火烧沸去浮沫，用平盘压住鸭身，加盖移微火焖3h到酥烂，拣去葱姜，拿出竹箬，将鸭翻身（胸朝上），捞出肫肝切片，与冬菇、火腿片、笋片间隔排在鸭身上，放入精盐再炖30min即成。

4)大煮干丝“大煮干丝”又称“鸡汁干丝”、“鸡火干丝”，是扬州独特风味菜肴。

用的是普通原料豆腐干，但制法非常精细，首先要将2.7cm厚的豆腐干片成23张均匀的薄片，再切成如同火柴杆粗细的丝，用沸水烫两遍，以除去豆腥味，然后加鸡汤、熟鸡丝、熟鸡肫片、熟鸡肝片、冬笋片、虾子、熟猪油、酱油、精盐，用小火焖片刻，装入盘内，盖以炒虾仁、火腿丝、熟豌豆苗。色泽艳丽，干丝洁白绵软，配菜香嫩鲜美，深受广大食客的赞誉。

<<菜点与酒水知识>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>