

<<之江菜谱>>

图书基本信息

书名：<<之江菜谱>>

13位ISBN编号：9787040095524

10位ISBN编号：7040095521

出版时间：2001-7

出版时间：高等教育

作者：束沛如 编

页数：97

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>

<<之江菜谱>>

前言

浙江省简称“浙”，因钱塘江横贯浙江，亦称“之江”。

浙江雄居华夏古陆北缘，濒临万顷东海，全省气候温和，物产富饶，交通便捷，文化昌盛。

长期以来劳动人民在生产、生活实践中广泛利用富饶的饮食资源，创造出众多脍炙人口的名馐佳肴，逐渐形成了浙江的风味特色，它是浙江的一种文化和艺术，是广大厨师智慧的结晶。

烹饪是科学，是文化，是艺术。

中国烹饪是中华民族灿烂文化宝库中的一份瑰宝，浙江菜系是中国烹饪的一部分。

浙江菜系由以杭州、宁波、绍兴、温州为代表的四个地方流派组成，经历代名厨师继承前贤的烹饪技艺和矢志不渝的开拓创新逐渐形成为醇正、鲜嫩、细腻、典雅的菜品格局。

浙江烹饪源远流长，它基于“鱼米之乡，文化之邦”，又兼收江南山水之灵秀。

浙江菜以取料广泛，刻求细、特、鲜、嫩、烹饪精巧，口味注重本色，菜品清鲜、脆嫩，清秀雅丽见胜。

《之江菜谱》收集了杭州、宁波、绍兴、温州和金华等地方176款的典型菜例，充分反映了各地的主要烹饪技法和风味特色。

《之江菜谱》经本省高级烹饪教师精心编撰而成，图文并茂，文字精炼，操作过程介绍清晰，对每一位烹饪工作者来说无不裨益。

尤其是书中典型的烹饪技法是本省烹调师考核的必修技法，因此该书可以作为中、高级烹调师技术等级考试考前的辅导教材，也可作为中等职业学校烹饪专业的辅助教材，还可作为广大烹饪爱好者的参考用书。

本书由束沛如、周文涌、王坚、刘劲松、王丹霞、何建水、潘光泽等编写和制作，全书由束沛如汇总统稿。

本书自出版以来，得到广大读者的欢迎，为进一步提高质量，编者在原教材的基础上，对发现的错漏之处进行了挖改和重排，敬请读者多提宝贵意见和建议。

<<之江菜谱>>

内容概要

《之江菜谱（烹饪专业）》是一本反映浙江风味特色的菜谱，共收集了杭州、宁波、绍兴、温州和金华等地的176款典型菜例。

该书内容包括冷菜（12款）和热菜（164款）两个部分，热菜中又分炒、溜、炸、煎、蒸、煮、烧、余、炖、拔丝等烹调方法。

每款菜除了详细讲解做菜的原料、制作过程、特点特色、操作要点外，还有配有一幅彩图，既做到了图文并茂，又突出了技能训练。

《之江菜谱（烹饪专业）》可作为中、高级烹调师技术等级考试的考前辅导教材，也可作为中等职业学校烹饪专业的辅助教材，还可作为为大烹饪爱好者的参考书。

<<之江菜谱>>

书籍目录

冷菜(1-12) 1. 荷花总盘 2. 单拼馒头形 3. 双拼 4. 高三拼 5. 密汁仔排 6. 酥鱼 7. 杭州卤鸭 8. 佛手飘香 9. 新风鳗鲞 10. 奉化摇树 11. 糟鸡 12. 薄片火腿(热菜13-176) 炒 13. 培红鱼片(滑炒) 14. 清炒鱼丝 15. 象牙鲑鱼(滑炒) 16. 炒仔鸡(滑炒) 17. 锦绣鱼丝(滑炒) 18. 滑炒肉丝 19. 佛手鱼片(滑炒) 20. 鸡里爆(滑炒) 21. 蚝油牛肉(滑炒) 22. 鱼香肉丝(滑炒) 23. 宫保鸡丁(滑炒) 24. 雪菜虾仁(滑炒) 25. 雪梨里脊丝(滑炒) 26. 茉莉虾仁(滑炒) 27. 尖椒牛柳(滑炒) 28. 钱江肉丝(滑炒) 29. 清炒虾仁 30. 香干肉丝(煨炒) 31. 炒土豆丝(煨炒) 32. 葱姜海瓜子(生炒) 33. 头肚醋鱼(生炒) 34. 宁式鳊丝(熟炒) 35. 蛭肉糊(熟炒) 36. 回锅肉(熟炒) 37. 南孔八宝豆腐(软炒) 38. 芙蓉鸡片(软炒) 39. 芙蓉鱼片(软炒) 40. 炒鲜奶(软炒) 41. 蒜爆鱼丁(爆炒) 42. 蒜爆里脊花(爆炒) 43. 爆全肫(爆炒) 44. 酱爆牛蛙(爆炒) 45. 西芹花枝片(爆炒) 炸 46. 干炸响铃(清炸) 47. 土豆松(清炸) 48. 清炸菊花肫 49. 吉士虾蛄(干炸) 50. 椒盐梭子蟹(干炸) 51. 炸敲鱼片(干炸) 52. 绍虾球(炸) 53. 椒盐龙头鱼(炸) 54. 软炸鱼条 55. 葱柄肉圆(软炸) 56. 软炸猪肝 57. 桂花肉(软炸) 58. 南孔豆瓣鸡(脆炸) 59. 苔菜拖鱼条(脆炸) 60. 脆皮香蕉(脆炸) 61. 脆皮河虾(脆炸) 62. 脆皮鱼卷(脆炸) 63. 响铃球(松炸) 64. 高丽香蕉(松炸) 65. 松炸虾球(松炸) 66. 芝麻里脊(香炸) 67. 鱼夹蜜梨(香炸) 68. 星光虾球(香炸) 69. 吐司鱼排(香炸) 70. 苹果虾环(香炸) 71. 腐皮橘形肉(卷包炸) 72. 腐皮包黄鱼(卷包炸) 73. 葱油腰花 74. XO酱鲈鱼(油淋) 溜蒸煮、扒烧、焖、炖烩余煎烹

<<之江菜谱>>

章节摘录

插图：2. 把涨好的鱼茸加入绍酒、熟猪油、姜汁水、火腿末、味精1.5g拌匀，取炒锅1个，放入半锅冷水，然后用左手抓起鱼茸轻轻握拳，使鱼茸从虎口（大拇指和食指的中间挤出，用右手逐个下入锅内，成直径为4cm左右的鱼圆。

然后把锅移至中火上，渐渐加热，入水稍沸，即加入冷水（否则鱼圆外老里生），并随时撇去浮沫，用勺背轻轻地翻动，至鱼圆呈玉白色时，将锅移至微火上养5分钟，再移至旺火上，待汤水中间顶起即起锅。

3. 取荷叶碗1个，放入精盐2g，味精1g，将鱼圆连汤盛入碗内，盖上火腿片、冬菇，放上葱段，淋上熟鸡油即成。

三、操作要点1. 鱼肉搅拌时要上劲，以防松散。

2. 搅拌放精盐和水比例要准。

3. 鱼圆必须冷水下锅，渐渐加热，而且不能长时间煮沸。

4. 圆子大小均匀，而且要挤得圆。

四、特点特色鱼圆洁白，口味松嫩而有弹性，香鲜而油润。

五、思考题1. 鱼圆入锅加热时，为什么要用勺背部轻轻翻动？

2. 加热时鱼圆散掉和下沉是什么原因？

150. 文思豆腐汤（氽、煮）一、原料盐卤制作的豆腐3块（约重450g），熟青菜叶丝15g，水发冬菇25g，精盐4g，熟冬笋10g，味精3g，熟火腿25g，熟鸡脯肉50g，鸡清汤750g。

二、制作过程1. 将豆腐削去老皮，切成细丝，用沸水焯去黄水和豆腥味，把香菇、冬笋、火腿、鸡脯肉皆切成细丝。

香菇丝放入碗内，加鸡清汤50g，上笼蒸熟。

2. 将锅置火上，舀入鸡清汤200g烧沸，投入香菇丝、冬笋丝、火腿丝、鸡丝、青菜叶丝，烧沸，盛汤碗内加味精。

3. 另取锅置火上，舀入鸡清汤500g，沸后投入豆腐丝，待豆腐丝浮上汤面，即用漏勺捞起盛入汤碗内上桌。

三、操作要点1. 豆腐丝要粗细均匀，长短一致。

2. 汤清味适中，辅料不宜过多。

四、特点特色选料严谨，刀工精细，软嫩清醇，入口即化。

<<之江菜谱>>

编辑推荐

《之江菜谱(烹饪专业)》是中等职业学校辅助教材之一。

<<之江菜谱>>

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>