

<<烧腊大全>>

图书基本信息

书名：<<烧腊大全>>

13位ISBN编号：9787122140043

10位ISBN编号：7122140040

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：王鼎

页数：138

字数：199000

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>

<<烧腊大全>>

内容概要

王鼎编著的《烧腊大全》由知名烧腊大师根据20多年的厨艺实践编写而成。

内容以烧烤和腊味为主，按照食材分类收录了100道地道的广式烧腊。

从炉具的选择、工具的使用、烤鸭常见的技法、如何令烧肉的皮更佳酥脆、广式烧鹅的技法，到每个蘸料的配方等基础知识都毫不吝啬地向您详细说明。

每一款成品做法详细，步骤图精美、清晰，均以色、香、味形俱全为制作标准。

菜式丰富，兼收各家之长；图文并茂，通俗易懂，又不失专业性，以猪类、鹅类、鸭类等细分，方便读者的查询，是烹饪爱好者的首选佳作。

<<烧腊大全>>

作者简介

王鼎，高级烧腊师，出身餐饮世家，在粤港两地从事餐饮行业20余年。

对餐饮行业经验丰富，尤其烧卤深受业界专业人士认可。

多年从事餐饮教学，教授学员遍布全国各地及美国、加拿大、奥地利、日本、新加坡、马来西亚、缅甸等多个国家。

并主理过数十家不同形式的餐饮店铺。

<<烧腊大全>>

书籍目录

制作烧味美食的

技巧及工具

鹅

手叉烧鹅

香辣烤鹅

烧鹅斩件

客家烤鹅

挂炉烧鹅

酸梅烧鹅

酸菜烤鹅

香烧脆皮鹅

深井烧鹅

鸭

香酥脆皮鸭

BB鸭

二食片皮鸭

云南烧乳鸭

手叉烧鸭

川式琵琶鸭

广式片皮鸭

南乳烤大鸭

北京烤鸭

挂炉烤鸭

香辣烤鸭

烤水鸭

琵琶鸭

新法烤鸭

麻辣火鸭

诸葛烤鸭

正宗广式烤鸭

烧琵琶鸭仔

酱香烤鸭

香烧脆皮鸭

香烧鸭仔

鸡

片皮鸡

沙律片皮鸡

沙嗲吊烧鸡

咖喱吊烧鸡

南乳烧鸡

烤鸡全翼

烤鸡翼尖

香辣烤鸡

香辣烤鸡腿

香辣脆皮鸡

<<烧腊大全>>

烤板鸡
烤鸡脚
脆皮吊烧鸡
脆皮鸡
黑椒烤鸡
蒜香吊烧鸡
蜜汁烧鸡翼
葱香吊烧鸡
农夫烧鸡
酱板鸡
正宗盐焗鸡
酱香吊烧鸡
猪
蚝皇烧肥叉
脆炸烧肉
挂炉金猪
蚝皇叉烧
挂炉脆皮猪
蜜汁叉烧
蜜汁烧肥叉
蜜汁烧肋排
烧腩肉
烧龙骨
传统烧肉
澳门烧肉
鸽
吊烧陈皮鸽
乳香脆皮鸽
烤鸽子
琵琶吊烧鸽
蒜香脆皮鸽
红烧鸽子
鱼
炭烧大眼鸡
炭烧白鲳鱼
炭烧泥猛
炭烧秋刀鱼
炭烧红衫鱼
烤鱼
炭烤罗非鲫
烤多味鱼
腊制品
腊鸭腿
广式腊肉
广式腊肠
广式腊鸭
风味小吃

<<烧腊大全>>

炭烤土豆
炭烧双肉丸
烤四季豆
烤玉米
烤白豆腐
烤兔肉
烤芝士香肠
炭烤金针菇
烤娃娃菜
烤青辣椒
烤青瓜
烤韭菜
烤虾
烤馒头
烤骨肉相连

<<烧腊大全>>

章节摘录

广式片皮鸭 原料 光鸭1只（约2500克）腌料 鸭盐60克 皮水 面饼24张 青瓜1条 甜面酱60克 大葱丝24小扎 制作方法 1.清洗：从腹部开肚，掏清所有内脏并清洗干净。

注意鸭头和屁股一定要彻底清洗干净。

2.填料：稍沥干内腔的水，用倒进腔内的鸭盐来回擦鸭内腔和胸部，让其入味，然后用直径约1.5厘米、长7厘米左右的竹子撑在鸭胸骨与鸭背骨之间，让其鸭胸饱满。

3.缝针：用鹅尾针对开口进行缝口，缝针后用清水清洗沾在鸭身上的填料。

4.烫皮：把鸭子挂好，然后用开水进行烫皮，使其皮肤绷紧、微黄即可，千万不要烫久了，这样鸭子会出油，否则烧的时候出油部位难以上色或色泽不均匀。

5.过冷水：烫完皮马上过一下冷水，用干净的水冲洗一下鸭身。

6.上皮水：让鸭子稍沥干水分，用风扇吹一会就可以淋皮水了。

把皮水来回几遍淋到鸭身上，要均匀，每个地方都要淋上。

淋皮水后不要用手去碰鸭身。

7.风干：用吹扇进行风干，吹干时间视天气情况而定，一般需要8个小时左右来风干，风干的皮是干燥的，没一点水分，不粘手，鸭皮比之前黄。

如果是下雨天或潮湿天气应适当延长时间。

8.烧：确认鸭子已风干后放在烧鸭炉里烧。

在烧制过程中炉温控制在220~225（同一批鸭也会因施养差异而出现的皮质与脂肪度不等，所以有些时候炉温要稍提高到225~235），因天气与鸭的大小不同，一般烧35~50分钟。

9.食用时用面饼包放着鸭皮、青瓜、大葱，涂上甜面酱即可。

<<烧腊大全>>

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>