

<<广式快餐>>

图书基本信息

书名：<<广式快餐>>

13位ISBN编号：9787122143167

10位ISBN编号：7122143163

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：王鼎

页数：166

字数：257000

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>

<<广式快餐>>

内容概要

本书以作者20多年的专业烹饪经验与实践为基础，收录了绝对经典和美味的广式快餐。腊味笼仔饭、叉烧沙锅饭、铁板黄鳝饭、牛腩面等备受大众所喜爱的美味快餐均收入其中，更有好喝的饭后甜品送上，想您所想。本书为了让您能够更容易、更简单地操作，每道快餐都有详细的分步详解图以及文字，真正做到了图文结合，让读者无后顾之忧，只要跟着书的步骤做，就能做出美味佳肴。是专业厨师及家庭主妇的必备宝典。

<<广式快餐>>

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。

<<广式快餐>>

书籍目录

快餐碟

头饭 CHAPTER 1

- 菠萝鸡碟头饭
- 牛腩碟头饭
- 卤肉饭
- 叉烧碟头饭
- 猪耳饭
- 黑椒牛排碟头饭
- 花叉碟头饭
- 花腩碟头饭
- 卤鸭碟头饭

快餐笼

仔饭 CHAPTER 2

- 荷香冬菇鸡饭
- 荷香梅菜肉饼笼仔饭
- 腊味排骨竹笼饭
- 腊味笼仔饭
- 黄鳝笼仔饭
- 田鸡笼仔饭
- 双丸竹笼饭
- 猪脚笼仔饭
- 切鸡碟头饭
- 手撕鸡卤藕饭
- 烧肉碟头饭
- 羊排碟头饭
- 猪舌碟头饭
- 猪手碟头饭

制作快餐的常用工具

快餐煲

仔饭 CHAPTER 3

- 肥叉沙锅饭
- 排骨煲仔饭
- 梅菜肉饼煲仔饭
- 腊味煲仔饭
- 咸鱼瘦肉煲仔饭
- 烧排沙锅饭
- 冬菇滑鸡煲仔饭

快餐木

桶饭类 CHAPTER 4

- 木桶香菇鸡饭
- 鱼饼丸拼木桶饭
- 木桶花腩饭
- 牛腩木桶饭

快餐炒

饭类 CHAPTER 6

<<广式快餐>>

杂锦炒冷饭
洋葱咖喱炒饭
咸鱼鸡粒炒饭
脆鸽黄金炒饭

快餐铁

板类 CHAPTER 5

铁板黄鳝饭
铁板牛肉饭
铁板牛排饭
铁板牛仔骨饭
铁板猪肠粉
叉烧沙锅饭
叉鸭沙锅饭
火腩沙锅饭
烧鹅沙锅饭

快餐

配汤 CHAPTER 7

冰糖雪耳鸡蛋
绿豆糖水
沙蚬豆腐汤
红豆糖水
香芋西米露
海底椰煲鹌鹑
莲藕煲猪脚
水鱼栗子汤
菜干煲猪骨

快餐粉

面类 CHAPTER 8

蚝油捞面
豉油皇炒面
传统排骨面
蛋叉面
牛腩河粉
牛腩面
牛腩啫猪肠粉
茄汁捞粉仔
三丝炒河粉
汤饺
炸酱面
滑滑净云吞
炒牛河粉
排骨河粉
排骨啫猪肠粉
三丝炒面
云吞面
虫花鸡皇粥
潮汕花蟹沙锅粥

<<广式快餐>>

快餐肠

粉类 CHAPTER 10

鸡蛋肠

牛肉肠

瘦肉肠

叉烧肠

猪肝肠

猪腰肠

三丝素肠

鸡肉肠快餐

粥类 CHAPTER 9

鲜虾潮汕沙锅粥

猪杂粥

猪腰粥

花甲粥

黄鳝粥

牛肉粥

田鸡粥

艇仔粥

鲜虾粥

鱼片粥

猪肝粥

其他 CHAPTER 11

牛腩焖萝卜

菠萝焖鸡

荷香蒸鸡

荷叶蒸田鸡

冬菇鸡竹筒饭

快餐青菜的处理

<<广式快餐>>

章节摘录

版权页：插图：黑椒牛排碟头饭用材新鲜白米饭1份黑椒牛扒1份水焯生菜、玉米各1份【黑椒牛排腌料配方】冰冻牛排500克黑胡椒粉10克黑胡椒5克生抽30克老抽2克沙茶酱8克糖5克醋3克嫩肉粉2克葱油5克调和油10克蒜蓉10克姜蓉10克盐适量制作方法黑椒牛排1.把牛排解冻，略清洗干净。

2.把所有腌料拌匀放入牛排。

放进冰箱腌30分钟。

3.把平底锅烧热，搽上牛黄油，见出烟，把腌好的牛排放进去。

4.约1分钟把另一面翻过来，闻香约2分钟即可取出。

水焯生菜1.把清水烧开，放入调和油、盐、味精、酒。

2.见水大开，放入清洗干净的生菜，用长筷搅动。

3.生菜快熟，一转色即可捞出。

4.趁热淋上蚝油汁即可。

参见本书P4。

水焯玉米1.把玉米粒稍洗干净，沥水备用。

2.将玉米粒放入清水，用大火烧开。

小火2分钟，熄火浸10分钟即可。

3.出锅前调入盐、鸡精。

4.出锅时用盘装起来，淋上熟油。

置于一旁，快餐配菜时用勺子添加在饭旁即可。

<<广式快餐>>

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>