

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

13位ISBN编号：9787122144690

10位ISBN编号：7122144690

出版时间：2012-7-1

出版时间：化学工业出版社

作者：王月智,李刚,袁军

页数：305

字数：206000

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>

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

前言

中华传统肴馔悠悠五千年，百芳争艳，流派众多。

地方菜中的佳肴美馔，百种千名，风味纷呈。

这些各具风格的流派，形成了中华民族灿烂的饮食文化。

它既是人类饮食文化的财富，又是烹饪文化的结晶，其中渗透着历代厨师的辛勤汗水，闪烁着中华民族的智慧光环，使中国成为誉满全球的“烹饪王国”。

四川菜系是我国著名的四大菜系之一，它历史悠久、技艺精湛、风味独特。

作者在十几年的烹饪教学与实践中，不断总结、整理并借鉴前辈们的烹饪经验，从四川风味菜系中精选了部分具有显著特点的传统菜肴结集成册，撰写了《中国烹饪传统肴馔实践指导》——四川风味菜肴，以期厨者能够为祖国烹饪技术的传承做出贡献。

本书融入了作者十几年来从事烹饪教学及烹饪研究与临灶操作的心得，突出实用性，注重各项工艺技术的指导。

每一款菜肴依照其制作工艺流程设计，即按原料组成、成菜要求、工艺顺序、要点提示、提问与思考，规范地展示了各款菜肴的成菜方法，力求讲解清晰，突出制作要点，并对各款菜肴做了技术拓展的提示，以达到举一反三的学习目的。

各款菜肴均保持了原汁原味，力求为学习者创新厨艺和发展烹饪技艺奠定基础。

本书可作为职业院校烹饪专业及各类中餐烹饪短期培训班教学使用和学生自主学习用书，也可作为不同业态的餐饮企业从业人员培训辅助用书和美食爱好者提高厨艺水平的参考用书。

本书由中国烹饪大师李刚先生担任主审，在此表示衷心的感谢！

本书在编写过程中如有疏漏或观点不妥之处，恳请烹饪界专家、学者、同仁和读者予以指正，以期修订时改进，使之日臻完善。

编者 2012年3月

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

内容概要

《四川风味菜肴(中国烹饪传统肴馔实践指导)》(作者袁军)突出实用性,注重各项工艺技术的指导。具体从四川风味菜系中精选了部分具有显著特点的传统菜肴结集成册。对每一款菜肴依照其制作工艺流程设计,即按原料组成、成菜要求、工艺顺序、要点提示、提问与思考,规范地展示了各款菜肴的成菜方法,力求讲解清晰,突出制作要点,并对各款菜肴做了技术拓展的提示,以达到举一反三的学习目的。

本书是面向职业院校烹饪专业及各类中餐烹饪短期培训班教学使用和学生自主学习烹饪的实践指导用书,也可供不同业态的餐饮企业从业人员作为培训辅助用书以及作为美食爱好者提高厨艺水平的参考用书。

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

书籍目录

凉菜部分

鱼香青豆

玻璃莴笋

蒜泥白肉

豉汁排骨

糖醋排骨

果汁排骨

凉拌牛肉

咖喱牛肉

麻辣牛肉干

陈皮牛肉

牛肉干丝

果味牛肉

夫妻肺片

红冻羊肉

银芽鸡丝

棒棒鸡丝

红油三丝

鸡丝发菜卷

怪味鸡

椒麻鸡条

红油鸡块

香糟仔鸡

陈皮鸡

花椒鸡丁

水晶鸡脯

桃仁鸡卷

卷筒鸡

椒麻鸭掌

鱼香兔丝

怪味兔丝

花仁拌兔丁

花椒兔丁

陈皮兔丁

冰糖兔丁

茄汁鱼卷

葱烧鲫鱼

五香烤鱼

熏鱼

五香鳝鱼

麻辣鳝鱼

花椒泥鳅

陈皮鲜虾

糟醉冬笋

酱酥桃仁94热菜部分

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

回锅肉
生爆盐煎肉
酱爆肉
合川肉片
江津肉片
锅巴肉片
夹沙肉
鱼香肉丝
酱香肉丝
青椒肉丝
煎豆芽饼
鹅黄肉
红烧圆子
糖醋里肌
原笼玉簪
红枣煨肘
叉烧酥方
水煮牛肉
干煸牛肉丝
火爆凤尾腰花
网油腰卷
炸桃腰
宫保腰块
家常肚头
辣子鸡丁
宫保鸡丁
鲜溜鸡丝
醋溜鸡
黄焖鸡
贵州鸡
小煎鸡
红烧鸡翅
碎米鸡
芙蓉鸡片
雪花鸡淖
鸡豆花
白汁鸡糕
油淋仔鸡
鱼香脆皮鸡
太白鸡
扣鸡
干烧鹌鹑
香酥鸭子
樟茶鸭子
虫草鸭子
富贵乳鸽
八宝葫芦鸭

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

玫瑰锅炸
泸州烘蛋
旱蒸岩鲤
清蒸江团
干烧岩鲤
豆腐鲫鱼
豆瓣鲫鱼
炆锅鲤鱼
荔枝鱼
荔枝鱼花
家常瓦块鱼
糖醋脆皮鱼
清汤鱼圆
大蒜烧鳝段
响铃海参
家常海参
酸辣海参汤
三鲜鱿鱼
翡翠虾仁
干烧大虾
鸡油莼菜
酱烧冬笋
八宝素烩
鸡蒙豌豆尖
炒红苕泥
炒核桃泥
清汤冬瓜燕
八宝瓢雪梨
干煸冬笋
麻婆豆腐
家常豆腐
锅贴豆腐
口袋豆腐
参考文献

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

章节摘录

版权页：小煎鸡 一、原料组成 主料：鸡腿500克。

配料：青笋100克。

调料：酱油10克、料酒10克、米醋5克、精盐3克、味精1克、白糖5克、大葱30克、老姜10克、大蒜10克、泡红辣椒30克、水豆粉10克、湿豆粉15克、二汤50克、猪化油60克。

二、成菜要求 色泽：芡汁棕红光润。

芡汁：利汁抱芡。

口味：咸鲜微辣微酸，略有回甜。

质感：主料软嫩，配料脆嫩。

三、工艺顺序 1.初步加工：新鲜鸡腿剔净骨骼洗净。

青笋去叶削净皮，大葱去老叶取葱白，老姜刮皮，大蒜剥皮，洗净。

泡红辣椒去蒂和籽备用。

要点提示 泡红辣椒去蒂和籽后，不要用水冲洗，以免冲淡原味。

2.原料成形：用刀背将鸡肉拍松后，刮上刀纹，改刀成长约5厘米、1厘米粗细的条。

葱白切成马耳朵形。

姜、蒜切成约1厘米见方、0.1厘米厚的片。

泡红辣椒剁细末。

青笋切成略小于主料的条。

要点提示 要用刀背将鸡腿肉拍松，刮刀不要过深，成条长短、宽窄要保持一致。

3.主料上浆：鸡条放碗内，加入精盐、味精、料酒码味，再放湿豆粉顺向搅拌滋润。

要点提示 浆液不宜过稀或过稠，过稀煸炒时易脱浆，过稠易造成鸡条粘团结团。

4.配菜组合：鸡条、青笋条、马耳朵葱、姜蒜片分别放配菜器皿内。

要点提示 烹调成菜时，原料下锅有先后顺序。

故应将原料分开放置，不要混掺，以免影响下一道工序的操作。

5.调兑碗芡：酱油、料酒、米醋、精盐、味精、白糖、二汤和水豆粉放碗内，调成碗芡备用。

要点提示 米醋和白糖不宜多放，以突出咸鲜味。

同时应注意水豆粉的用量。

过多，成菜后芡汁稠浓结团；过少，成菜后芡汁稀薄不易包裹住鸡条。

6.烹调成菜：炒锅置火上烧热，入底油加热至五六成热时，放入鸡条煸炒至散籽、发白，加入泡红辣椒末炒出红油，随即放入姜、蒜片炒出香味，再加入青笋条和马耳朵葱炒匀，倒入碗芡推炒，视芡汁熟透发亮并均匀包裹住原料后即可。

要点提示 倒入碗芡后，不要急于搅动，否则易使浆液脱落造成浑芡。

煸炒宜用旺火。

7.成品装盘：菜肴采用“盛入法”装入器皿，呈堆落状。

<<中国烹饪传统肴馔实践指导>>

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>