

<<烧烤.卤熏.腊味>>

图书基本信息

书名：<<烧烤.卤熏.腊味>>

13位ISBN编号：9787218069494

10位ISBN编号：7218069495

出版时间：2011-3

出版时间：广东人民

作者：王鼎

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>

## <<烧烤.卤熏.腊味>>

### 内容概要

编著者将自己20多年的厨艺编写成书，内容以烧、卤、熏、腊为主，不仅介绍了烹制的材料、用具及基本方法，并且每一款成品均以色、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，适合餐饮工作者和家庭使用。

## <<烧烤.卤熏.腊味>>

### 作者简介

王鼎 出自烧腊世家，在粤港两地从事餐饮行业20余年，对烧烤、卤熏、腊味有深入独到的研究，深受业界专业人士认可。多年来，潜心烧卤教学，教授的学员遍布全国及东南亚各地，并主理过香港、美国、加拿大、奥地利、新加坡、日本、马来西亚等地的多家烧腊餐饮店铺。

## <<烧烤.卤熏.腊味>>

### 书籍目录

#### 基础篇

- 烧烤?卤熏?腊味的历史
- 各种肉类原料的选择
- 烧烤的方法和应注意的问题
- 烧烤?卤熏?腊味常用工具介绍
- 常用香料的性味与作用
- 专用卤水的制作方法
- 卤水制作保管的注意事项
- 食物原料的腌制方法
- 腌料、皮水、酱汁的制作
- 烧腊刀工示范——白切鸡全鸡上碟

#### 烧烤篇

- 挂炉金猪
- 麻皮乳猪
- 脆皮乳猪
- 传统烧肉
- 澳门烧肉
- 蜜汁叉烧
- 蜜汁烧花叉
- 豉汁叉烧
- 脆皮叉烧
- 蜜汁烧排骨
- 蜜汁烧大肠头
- 烧猪颈肉
- 烧咸骨
- 深井烧鹅
- 客家烧鹅
- 酸梅烧鹅
- 糖醋烧鹅
- 北京烤鸭
- 特色片皮鹅
- 传统烧鸭
- 手持明炉烤鸭
- 盐焗烤鸭
- 南乳烤鸭
- 广式片皮鸭
- 烤BB鸭
- 香辣烤鸭
- 港式琵琶鸭
- 香辣琵琶鸭
- 南乳琵琶鸭
- 川味油淋琵琶鸭
- 挂炉烧大鸭
- 蜜汁烤鸭
- 川味烤鸭

<<烧烤.卤熏.腊味>>

咖喱烧鸭  
沙爹烧鸭  
蒜香陈皮烧鸭  
香烧脆皮鸭  
蜜汁鸭下巴  
鲜果鸭片  
琵琶吊烧鸡  
蒜香琵琶吊烧鸡  
太和烧鸡  
蜜汁烧鸡  
脆皮吊烧鸡  
片皮鸡  
南乳吊烧鸡  
咖喱吊烧鸡  
豉油皇吊烧鸡  
沙茶吊烧鸡  
蒜香鸡中翅  
蜜汁烧鸡翅  
金蒜蚝皇吊烧鸡  
孜然烤鸡腿  
蜜汁烧鸡腿  
蜜汁烧鸡肝  
豉油皇吊烧琵琶鸽  
香盐脆鸽  
蜜汁琵琶鸽  
脆皮乳鸽  
吊烧琵琶鸽  
蒜香吊烧鸽  
南乳吊烧鸽  
蒜香蚝皇鸽  
咖喱吊烧鸽

.....

卤水篇  
烟熏篇  
腊味篇  
烧味饭篇  
小吃篇

<<烧烤.卤熏.腊味>>

章节摘录

<<烧烤.卤熏.腊味>>

编辑推荐

<<烧烤.卤熏.腊味>>

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>