第一图书网, tushu007.com

<<天厨皇家之暴风雪>>

图书基本信息

书名：<<天厨皇家之暴风雪>>

13位ISBN编号：9787221081490

10位ISBN编号：7221081492

出版时间：2008-9

出版时间：贵州人民出版社

作者：郝志红，洪杏德　著

页数：86

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

前言

我与阿德合著的《天厨皇家之暴风雪》终于与广大读者见面了。
我从事烹饪工作十五载有余，先后学习过河北菜、川菜、粤菜的烹制技艺，2000年至今，着重研习“官府浓汤菜”，得以了解它的博大精深。
作为私房菜，它的技艺百余年来一直秘而不宣，虽不属于八大菜系，但却是中国顶级的菜肴之一。
近年来，随着现代餐饮业的迅速发展，它终于走出深宅大院，走进了高档的星级酒店和顶级的私人会所；短短几年时间便异军突起，在烹饪界占据了不可动摇的地位，备受欢迎。
眼下坊间虽已有不少关于烹饪的读物，但却鲜见系统介绍“官府浓汤菜”的书籍，而介绍如何在继承这一“私房菜”传统的基础上有所创新的相关读物，更是少之又少。
于是，当阿德提出与我合作，希望将食品雕刻与高档的官府菜汇集成书，与同行分享交流时，可谓一拍即合。
一方面，我们以为可借此在总结中学习，在学习中更上一层楼；另一方面，我们由衷希望通过抛砖引玉，与广大同行共同努力，使“私房菜”能不断发扬光大。

内容概要

本书的内容多是些“位”菜和部分“份菜”的融合，它充分体现了美食的高贵；而菜肴的设计制作和点缀装饰的相得益彰，自然是“私房菜”的经典与华美所在。
其中，燕、鲍、翅的多种口味、做法及造型，实而不华，较完整地呈现出了“私房菜”的全貌，无疑为中华饮食文化的画卷增添了丰富绚丽的一页。

作者简介

郝志红，河北人，毕业于石家庄财贸烹饪学校，得益于高星真老师的启蒙，先后在石家庄汇源大酒店、金圆大厦、金谷大厦工作，并在成都、重庆、浙江、上海、沈阳、北京、贵阳等城市任技术顾问、美食主理。
洪杏德，广东阳江人，广州市旅游学校烹调管理系毕业，中式高级烹调师，擅长粤菜、鲍参燕翅制作、食品雕刻。
从厨十余年，热情、执著跟随白天鹅管理公司多年，先后事厨广东、北京、江苏、浙江、贵州等地，曾得到白天鹅管理公司总厨、广东烹饪名师江志忠师傅，中国烹饪大师“省港澳”十大名厨、卢锦泉师傅的不吝赐教，技术精益求精，成绩斐然。
荣获第五届中国烹饪全国大赛银奖。
荣获第五届中国烹饪世界大赛铜奖、团体赛优秀奖。
荣获2004年广东省旅游局评选的“为广东旅游争光”称号。
荣获2005年广东国际旅游文化节美食技艺大赛食品雕刻金奖。
其作品多次被“广州日报”、“江门日报”刊登。

<<天厨皇家之暴风雪>>

书籍目录

鲍鱼篇 简介　一 鲍鱼的种类　二 干鲍鱼的涨发流程　三 鲍鱼的药疗功效　御厨溏心鲍　雕刻工艺——龙腾四海　迎宾孔雀鲍　雕刻工艺——神彩飞扬　粉蒸淮山鲍　雕刻工艺——米奇　吴氏鹅肝鲍　鲍片蒸香干　雕刻工艺——磨坊　溏心蟹肚鲍　雕刻工艺——螳螂捕蝉黄雀在后鱼翅篇　简介　一　鱼翅的种类　二　鱼翅的涨发流程　三　鱼翅的药疗功效　香皇鲍翅卷　雕刻工艺——天鹅睡莲　帝皇燕鲍翅　……燕窝篇海参篇精品篇

章节摘录

插图：一鲍鱼的种类鲍鱼通常分干鲍、鲜鲍以及罐头鲍。
干鲍主要来自日本、中东；鲜鲍来自南非、澳洲；罐头鲍来自墨西哥、南非、纽西兰。
（一）常用的干鲍有吉品鲍、窝麻鲍、网鲍等。
吉品鲍鱼鲍裙高内底，形似元宝状，顶头有线痕，色泽褐色呈晶莹透明状，裙边密度较大。
烹制后爽口耐嚼，具有独特的鲍香味。
窝麻鲍（又名禾麻鲍）形状偏圆，由于在晒制过程中常用海草吊串，则被人称为“禾麻鲍”；肉身与吉品鲍相比略薄，色泽深褐色，没有晶莹透明状，个头也较小。
烹制后肉质嫩滑，香味浓郁。
网鲍由于形体大、价格昂贵，市场上稀有，大多为饮食名家所珍藏。
网鲍因用刀切能见网状而得名，烹制后口感美鲜，香味四溢。
（二）鲜鲍属鲜活货，一般可以从唇边的颜色、体形来鉴别。
体形大、鲍鱼边呈黑色的常为澳洲黑边鲍鱼；体形大略椭圆、唇边呈青的常为南非青边鲍。
（三）罐头鲍鱼无需涨发，开罐即食，味道鲜甜，没有干鲍的独特香味。
澳洲罐头鲍印有“AUS”。

编辑推荐

《天厨皇家之暴风雪(精典百年珍藏版)》由贵州人民出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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