

<<中国名菜制作技艺>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜制作技艺>>

13位ISBN编号：9787313090683

10位ISBN编号：7313090684

出版时间：上海交通大学出版社

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>

<<中国名菜制作技艺>>

书籍目录

基础知识篇 第一章绪论 第一节中国烹饪和中国名菜概述 第二节中国烹饪文化的形成与发展 第三节中国名菜制作技艺研究 第二章名菜原料认识与鉴定 第一节水产品的种类、品质、特点及上市时间 第二节山珍类、海味类、野味类、干菜类、干货类 第三章调味汁加工 第一节制汤技术 第二节名菜常用酱料（汁）加工 第四章热菜的烹调方法 第一节以油为加热体的烹调方法 第二节以水为加热体的烹调方法 第三节以蒸汽和干热空气为加热体的烹调方法 实践应用篇 第五章名菜剖析 第一节上海传统菜肴 第二节上海海派菜肴 第三节川帮菜肴 第四节广帮菜肴 第五节扬帮、京帮、福建菜肴 第六节创新菜肴 附录《中国名菜制作技艺》课程标准

<<中国名菜制作技艺>>

章节摘录

版权页： 插图： 4.铁雀 铁雀，又称禾花雀、黄雀，为一种候鸟。

禾花雀秋季于南方越冬，每年霜降前后十多天，可大量捕获上市。

我国广东每年有近5000万只禾花雀出口到港澳、南洋及东南亚地区。

禾花雀不仅是一种肉嫩、骨脆、味香可口的野味原料，而且具有保健作用，有壮阳益气之功效。

禾花雀的食用大多以烧、炒、扒、焖、卤及腊见多。

常见的菜肴有广东的“烤禾花雀”，四川的“五香禾花雀”等。

5.鼠 鼠，属于啮齿目动物。

可供食用的品种有田鼠、竹鼠、鸣声鼠等。

鼠主要以谷类为食，因运动量大，其体躯的肌肉发达而富有弹性，肌肉多，脂肪少，是一种高蛋白、低脂肪的肉类，并且肉质细嫩，味道鲜美，可与鸡肉相媲美。

鼠的繁殖能力很强，一年有两次繁殖时期，并且产子量大，因此，鼠肉的资源很丰富。

鼠肉的营养价值丰富，尤其田鼠肉质鲜嫩味美，容易被人体消化吸收。

鼠肉在烹调中多用于烧、煮、炖、卤等烹调方法，尤以广东“东莞腊鼠干”较为有名。

四、干菜类品种的特点及品质 1.笋干 笋干，采自山中新竹笋，经蒸煮和烘焙晒干制成，主要产于浙江、福建、安徽、江西、湖南等南方诸省，其中以浙江产量最多，质量最好，每年春季至夏季均可加工生产。

笋干的品种常见的有乌笋干、白笋干、红笋干、石笋干和广笋干等。

其中以乌笋干和白笋干产量最高。

白笋干色呈黄白，乌笋干为烟黑色，有特殊的烟熏香味，可见它们的加工工艺是不同的。

而红笋干则为以红壳笋加工的，笋身上有细皱纹，稍久会转变红色，不耐贮存；石笋干以石笋加工的，耐贮存，质地较嫩；广笋干以广笋加工的，质极嫩，略带草药气味。

优质的笋干质地脆嫩而清甜，富含维生素、蛋白质、生物素及多种矿物质，而且含有较多粗纤维及特殊的酶，具有帮助消化的功能。

食用时，先将笋干漂洗干净，加水煮沸20分钟，再浸泡1天，然后切成丝或斜切成片，与猪肉、鸭肉或香菇等红烧，也可与肉类及其他原料等一起炒，滋味可口。

2.紫菜 紫菜，是采收新鲜紫菜经漂洗晒干后制成的海味干菜品。

我国主要产区是山东省的青岛、烟台，福建省的宁德、莆田等地区，每年冬季是加工生产干品的主要季节。

紫菜是红藻门紫菜科的藻类植物，藻体呈紫色、褐绿色、褐黄色薄膜状，生长于浅海潮间带的岩石上。

紫菜的种类较多，一般采用人工养殖，我国东南沿海主要产圆紫菜、坛紫菜、长紫菜，黄海、渤海主要产甘紫菜等。

紫菜，根据采集季节和采集方法的不同，其名称和质地也有区别。

冬天采集的叫“冬菜”，比较鲜嫩；春天采集的叫“春菜”，较“冬菜”为差。

紫菜的采集方法，以拔菜方法采集的紫菜质纯，为上品；以“打菜”方法采集的为次品，含杂质较多。

。

<<中国名菜制作技艺>>

编辑推荐

<<中国名菜制作技艺>>

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>