

<<入厨如神>>

图书基本信息

书名：<<入厨如神>>

13位ISBN编号：9787502948108

10位ISBN编号：7502948104

出版时间：2009-11

出版时间：气象出版社

作者：蒋建栋，蒋雨峰 著

页数：216

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>

<<入厨如神>>

内容概要

而所谓美食，并非专指鸡鸭鱼肉、山珍海味，各种日常可见的蔬食，若烹制得当，亦可令人大快朵颐。

因此，清代李笠翁在《闲情偶寄》中曰：“论蔬食之美者，曰清，曰洁，曰芳馥，曰松脆而已矣。不知其至美所在，能居肉食之上者，只在一字之鲜。

《记》曰：‘甘受和，白受采。

’鲜既甘之所从出也。

此种供奉，惟山僧野老躬治园圃者，得以有之，城市之人，向卖菜佣求活者，不得与焉。

然他种蔬食，不论城市山林，凡宅旁有圃者，旋摘旋烹，亦能时有其乐。

” 随着生活水平的提高，人们追求精美的饮食，这是人之常情，只是不应仅仅宥于饮食一道罢了

。

<<入厨如神>>

书籍目录

上编：入厨的基本知识与要求第一章 烹调原料的初步加工第一节 原料的分类及加工原则第二节 鲜活原料的初步加工一、家畜的初步加工二、家禽的初步加工三、水产品的初步加工第三节 干货原料的涨发一、水发二、油发三、盐发四、碱发五、火发第二章 刀工第一节 刀工的作用一、便于烹调二、便于食用三、增加美感第二节 刀工的要求一、根据原料的材质选择刀法二、根据烹调的需要三、刀工处理过的原料形状必须一致四、恰当使用原料，以便物尽其用五、集中精力，端正姿势第三节 刀法一、直刀法二、平刀法三、斜刀法四、其他刀法第四节 原料形状一、块二、丝三、条四、片五、丁、粒、末六、段七、茸泥八、花刀形第五节 刀和墩的使用与保养一、刀的种类与用途二、刀的保养三、墩的使用与保养第三章 烹调的基本知识第一节 灶台用具一、锅具二、勺具三、其他用具第二节 火候一、旺火二、中火三、小火四、微火第三节 原料的熟处理一、焯水二、制汤三、过油四、走红第四节 配菜一、配菜的作用二、配菜的原则三、菜肴的命名原则与方法第五节 上浆、挂糊、勾芡一、上浆、挂糊二、勾芡第六节 调味一、调味的作用二、味的种类三、调味品的加工……下编：烹饪三鲜美调和五味香

<<入厨如神>>

章节摘录

3.羊 羊的出肉过程与猪、牛大致相同，故不作具体介绍。

其肉可分为：羊头。

皮多肉少，适用于酱、扒、煮等烹调方法。

羊尾。

又名“羊尾油”。

用刀将羊尾骨剔出，割下羊尾即成。

绵羊尾油多，可切成薄片，用于爆、炒、氽等烹调方法。

山羊尾基本是皮，一般不作烹调之用，但也有人将其用于红烧、白煮、酱、卤、扒、炸等烹调方法。

。

前腿。

又名“前手”。

位于颈肉的后部，包括前胸和前腱子的上部。

羊胸肉脆嫩，可切丝、丁，用于烧、扒等烹调方法。

其他的肉筋多，只适用于烧、炖、熘、酱、煮等烹调方法。

颈肉。

即脖头肉，质地较老，有细筋，适用于红烧、酱、煮、炖、卤、煨汤和制馅等烹调方法。

前腱子。

肉质较老，有筋，纤维很短，适用于酱、卤、烧、炖、白切、煨汤等烹调方法。

脊背。

有里脊和外脊之分，里脊肉在脊骨的两边，纤维细长，是羊肉中最嫩的，外脊肉在脊骨的外面，长方形，纤维细嫩斜长。

多用于炒、煎、爆、熘、烤、涮等烹调方法。

肋条。

又名“方肉”。

位于肋骨的内部，方形，无筋，外附一层白膜，肥瘦兼有，适用于涮、炒、爆、烤、焖、扒等烹调方法。

胸脯。

包括腰窝和前胸。

前胸形长如海带，肥多瘦少，肉中无皮筋，性脆，适用于烤、烧、爆、焖、煨、扣等烹调方法。

腰窝肉位于腹部肋骨后的近腰处，肉质较老，质量差，是肥瘦兼有的五花肉，纤维长短纵横不一，肉中夹有三层筋膜，适用于酱、卤、烧、焖、炖、扒等烹调方法。

腰窝里的板油俗称

<<入厨如神>>

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>