

<<中式凉菜制作与盘饰技艺>>

图书基本信息

书名：<<中式凉菜制作与盘饰技艺>>

13位ISBN编号：9787504568434

10位ISBN编号：7504568430

出版时间：2008-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：曹立滨

页数：116

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>

<<中式凉菜制作与盘饰技艺>>

内容概要

中国饮食文化及烹调师精湛的烹调技艺享誉海内外，中国菜肴深受世界各国人民喜爱。随着改革开放的深入，人们生活水平不断提高，餐饮业日益兴旺，普及烹饪技艺、提升烹饪技能已成为社会的需要。

为此，我们编写了《中式凉菜制作与盘饰技艺——教学菜式辅导》一书。

本书详细介绍了成菜方式和摆式技法，重点讲述了菜例，各菜例从原料组成、切配加工、烹制方法、菜肴特点、教学重点、举一反三六方面进行介绍，力求准确易懂，使学习烹调的学员尤其是初学者对凉菜制作与盘饰技艺的全部过程有较直观的认识。

本书介绍凉拼实例近八十种，并配备成品插图，文字通俗易懂，图文并茂，突出技能指导，注重对常用烹饪原料的使用及凉菜加工制作技法的介绍。

本书可作为烹饪类专业学校、职业高中及各类烹饪培训班的参考教材，也是业余烹饪爱好者的技术辅导书。

由于编者水平有限，书中难免存在错误，欢迎批评指正。

<<中式凉菜制作与盘饰技艺>>

书籍目录

第一章?拌、炆类凉菜制作方法 第一节?拌 第二节?炆第二章?腌渍类凉菜制作方法 第一节?腌 第
二节?醉 第三节?泡 第四节?糟第三章?酱熏类凉菜制作方法 第一节?煮 第二节?酱 第三节?卤 第
四节?熏第四章?油炸类凉菜制作方法 第一节?酥炸 第二节?脱水 第三节?糖粘 第四节?炸收 第五
节?卤浸第五章?腊烤类凉菜制作方法 第一节?风 第二节?腊 第三节?烤 第四节?灌第六章?其他类凉
菜制作方法 第一节?冻 第二节?卷 第三节?酥第七章?凉菜装盘技艺 第一节?凉菜装盘的原则和基
本要求 第二节?凉菜装盘的步骤和手法 第三节?凉菜装盘的类型和方式 第四节?花色冷盘的装盘工
艺第八章?菜肴盘饰美化 第一节?围边点缀 第二节?菜肴盘饰技艺

<<中式凉菜制作与盘饰技艺>>

章节摘录

第一章 拌、炆类凉菜制作方法第一节 拌一、拌的概念与特点拌制方法是凉菜中最常用的技法，就是把生料或凉后的熟原料，加工处理成小型的丝、丁、片、条等，直接加入调味品拌制均匀的一种烹制方法。

拌菜是最常用、最普遍的烹制方法之一，其特点是用料广泛、品种丰富、味型多样。

成品大都具有鲜嫩柔脆、清利爽口的特点。

用拌的方法制作菜肴，原料适用广泛，其中动物性原料大都需经过水焯、炒、滑油等方法处理成熟料，晾凉后再拌制，但也有采用热拌温吃的。

植物性原料大部分也要加工成熟料再拌制，但有些可以生食的蔬菜如黄瓜、白菜心、莴笋、西红柿、萝卜也可直接生拌，但要注意洗净消毒。

拌菜的调味品，主要用碘盐、味精、醋、生抽、香油等，还可根据口味需要用蒜泥、芥末糊、红油、麻酱、糖等调味，也可事先制好调味汁。

无论用哪几种调味料调味都要根据食者口味要求和原料性质，灵活掌握进行调味。

拌的操作程序：原料初加工 切料（生料、熟料） 调味 装盘。

<<中式凉菜制作与盘饰技艺>>

编辑推荐

<<中式凉菜制作与盘饰技艺>>

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>