

<<名厨打理四季美食 - 家庭新套餐>>

图书基本信息

书名：<<名厨打理四季美食 - 家庭新套餐>>

13位ISBN编号：9787504717979

10位ISBN编号：7504717975

出版时间：2002-10

出版时间：刘自华 中国物资出版社 (2002-10出版)

作者：刘自华

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>

<<名厨打理四季美食 - 家庭新套餐>>

内容概要

《家庭新套餐:秋冬季美味》：《家庭新套餐》。

《家庭新套餐》名厨打理四季美食，《家庭新套餐》为秋冬季美味，主要有：茄汁熘鲜鱿,软炸明虾仁,蒜茸炒鲜蘑,荷叶粉蒸一鸡,干炸小黄鱼,西湖牛肉羹,宫保虾仁,海米烧豆腐,酸菜炖鱼头等。

<<名厨打理四季美食 - 家庭新套餐>>

书籍目录

壹 家庭烹饪特点 贰 家政司厨的修养 叁 家庭宴客巧安排 肆 烹饪大师教你一招 伍 春夏季美味套餐食单

一菜一汤一主食 1. 糟香熘虾仁 肉丝豆苗汤 主食 馒头 2. 家常烧中段 酸辣炖头尾 主食 馒头 3. 苦瓜炒肉丝 鲫鱼川豆腐 主食 馒头 4. 蚝油猴头蘑 榨菜肉片汤 主食 馒头 5. 茄汁熘鲜鱿 蕃茄疙瘩汤 主食 馒头 6. 炒孜然鸡翅 鸡汁烩三鲜 主食 馒头 7. 雪菜烧豆腐 鲜蘑肉片汤 主食 馒头 8. 肉片烧丝瓜 萝卜炖腔骨 主食 馒头 9. 蒜黄炒肉丝 海带冻豆腐 主食 馒头 10. 苦瓜猪手煲 酸菜炖粉丝 主食 馒头

二菜一汤一主食 1. 糊辣姜汁鱼 蒜泥拌茄花 鸡汁味抄手 主食 馒头 2. 南乳蒸排骨 辣味荷兰豆 鸡汁炖文蛤 主食 馒头 3. 家常烧平鱼 虾皮炒菜椒 杞子炖乌鸡 主食 馒头 4. 鱼捍炸凤翅 红汁烧茄子 冬瓜豆腐汤 主食 馒头 5. 软炸明虾仁 蒜茸炒鲜蘑 甜味鸡蛋汤 主食 馒头 6. 尖椒炒鸡丁 蒜茸四季豆 榨菜清汤面 主食 馒头 7. 烧糖醋排骨 酱汁烧茄子 黄花榨菜汤 主食 米饭 8. 香葱烧海参 麻辣拌肺片 枸杞鲜菜粥 主食 花卷 9. 陈皮烧鸡块 姜汁拌鸭掌 香菇鲜菜汤 主食 米饭 10. 大蒜烧肥肠 蒜茸空心菜 四川煎蛋汤 主食 米饭

三菜一汤一主食 1. 芫爆里脊丝 五香炸带鱼 白菜熬豆腐 酸辣虾羹汤 主食 馒头 2. 尖椒熘猪肝 炒宫保腰块 醋熘辣子白 海带炖腔骨 主食 米饭 3. 荷叶粉蒸鸡 葱姜炒切蟹 海米炒盖菜 原汤炖素烩 主食 米饭 4. 沙茶蒸排骨 鲜鱿炒蒜苔 红油萝卜丝 蕃茄丸子汤 主食 馒头 5. 豆腐烧鲫鱼 茄汁熘肥肠 川椒炆季豆 口袋豆腐汤 主食 米饭 6. 黄烧啤酒鸡 蕃茄烧茄子 川椒炆豆芽 虾皮熬白菜 主食 米饭 7. 香芋炖猪手 白汁烧二冬 大酱烧茄子 西湖牛肉羹 主食 米饭 8. 红汁焖羊排 蒜茸拌羊肚 红油拌凉瓜 鸡汁炖冬瓜 主食 米饭 9. 野鸡红牛肉 丝西芹炒腊味 蒜茸拌豇豆 海带炖粉丝 主食 米饭 10. 豉椒烧平鱼 家常烧肉丝 酸辣土豆丝 肉片丝瓜汤 主食 米饭

四菜一汤一主食 1. 大蒜烧兔块 炒花仁仔鸡 海米烧豆腐 尖椒炒苦瓜 鲜菜蛋羹汤 主食 米饭 2. 鱼香童子鸡 干炸小黄鱼 肉末烧平菇 五菜一汤一主食

章节摘录

插图：1.合理使用原材料 家庭烹饪中的原材料是指凡是经过烹调手段加工，能够为人们所食用的原料，可分为动物性、植物性和矿物质三大类型。

这里存在着一个使用合理与不合理的问题，使用合理，省钱省时味道好，反之，费钱费时效果差。

在家庭烹饪中这种情况是经常可以碰到的。

原料的合理使用，首先应根据原料的颜色、气味、弹性和硬度来判断是否新鲜。

这种方法使用起来很方便：颜色，眼睛可以看得见；弹性、硬度，手可以触摸得到；气味，鼻子可以闻得到。

“色鲜、味正、有弹性”可以作为检验肉类原料的一个标准，这也是家庭烹饪中合理使用原材料的一个关键。

其次还应根据制菜的不同用途来选择原料。

如红烧肉可选用“硬肋”部位，蒸肉可选用“五花肋条”部位，肉丝、肉片则宜选用“通脊”、后腿的“元宝肉”、“黄瓜条”等部位，回锅肉、酱爆肉、盐煎肉宜选用“坐板肉”；水产方面，制作烧鱼宜选用带鱼、黄花鱼、鲤鱼等，蒸鱼宜选用鲢鱼，鱼丝、鱼片宜选用生鱼、草鱼、桂鱼等，做汤宜选用鲫鱼、胖头鱼等。

<<名厨打理四季美食 - 家庭新套餐>>

编辑推荐

《家庭新套餐:秋冬季美味》由中国物资出版社出版。

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>