

<<风味菜烹调技艺>>

图书基本信息

书名：<<风味菜烹调技艺>>

13位ISBN编号：9787504830760

10位ISBN编号：7504830763

出版时间：1999-11

出版时间：农村读物出版社

作者：党保国

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>

## <<风味菜烹调技艺>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 出版者的话

#### 一、原料的粗加工

- (一) 蔬菜
- (二) 肉类
- (三) 水产品 & 干料
- (四) 家禽类

#### 二、原料的细加工

- (一) 丝
- (二) 片
- (三) 块
- (四) 条
- (五) 丁
- (六) 葱
- (七) 姜
- (八) 蒜
- (九) 辣椒

#### 三、刀工

- (一) 刀工的一般知识
- (二) 刀工种类

#### 四、火候

- (一) 旺火
- (二) 中火
- (三) 小火
- (四) 微火
- (五) 子母火
- (六) 掌握火候要诀

#### 五、做汤

- (一) 汤的种类
- (二) 如何做汤

#### 六、上浆挂糊

- (一) 上浆与挂糊有何不同
- (二) 浆糊的种类
- (三) 上浆挂糊的作用
- (四) 操作要领

#### 七、着芡

- (一) 芡的分类
- (二) 芡的作用
- (三) 怎样着芡

#### 八、烹调技法

- (一) 炒
- (二) 爆
- (三) 熘
- (四) 煽
- (五) 炸

## <<风味菜烹调技艺>>

- (六) 煎
- (七) 余
- (八) 烫
- (九) 炖
- (十) 煮
- (十一) 烧
- (十二) 烩
- (十三) 焖
- (十四) 煨
- (十五) 蒸
- (十六) 烤
- (十七) 卤
- (十八) 拔丝
- (十九) 熏
- (二十) 涮

### 九、调味

- (一) 味的种类
- (二) 如何调味
- (三) 味的作用
- (四) 对异味的处理

### 十、中国风味菜制作介绍

#### (一) 川菜

- 1. 水煮牛肉
- 2. 冰糖兔肉
- 3. 麻油鸡块
- 4. 醪糟鸡块
- 5. 鱼香鸡条
- 6. 鸡豆花
- 7. 带丝鸭
- 8. 清蒸全鸭
- 9. 万县锅烧鸭
- 10. 虫草鸭子
- 11. 脆皮鱼
- 12. 红酥鲫鱼
- 13. 酸菜鱼
- 14. 响铃鱿鱼
- 15. 生爆盐煎肉
- 16. 金针菇炒肉丝
- 17. 合川肉片
- 18. 香辣肉片
- 19. 麻婆豆腐
- 20. 腊味荷兰豆

#### (二) 苏菜

- 1. 素火腿
- 2. 糖醋山药
- 3. 芙蓉豆腐
- 4. 什锦冬瓜盅

<<风味菜烹调技艺>>

- 5.砂锅狮子头
- 6.金钱肉
- 7.刺猬圆子
- 8.香酥鹌鹑
- 9.芝麻鱼排
- 10.荔枝鳝鱼
- 11.醋溜桂鱼
- 12.将军过桥
- 13.梁溪脆鳝
- 14.开河全鸭
- 15.酥肥鸭块
- 16.金陵叉烤鸭
- 17.拆烧野鸭
- 18.白果鸡丁
- 19.五味鸡腿
- 20.金钱鸡

(三) 上海菜

- 1.绍兴汤
- 2.干贝跑蛋
- 3.夹沙香蕉
- 4.砂锅油豆腐鸡
- 5.葱油荷叶粉蒸鸡
- 6.雪球银耳
- 7.鸡粥鱼肚
- 8.烤酥鱼
- 9.面拖黄鱼
- 10.醋溜鲨鱼
- 11.清炒鳝背
- 12.红烧鲥鱼
- 13.寿桃虾仁
- 14.红烧冰糖甲鱼
- 15.炒青蟹

(四) 浙菜

- 1.口蘑锅巴汤
- 2.拔丝蜜橘
- 3.八宝山药泥
- 4.霸王别姬
- 5.锅贴山鸡
- 6.茴香鸭掌
- 7.宋嫂鱼羹
- 8.西湖醋鱼
- 9.炒凤尾虾
- 10.南肉春笋

(五) 粤菜

- 1.五彩烩蛇羹
- 2.烤乳猪
- 3.客家封鸡

<<风味菜烹调技艺>>

- 4.广州文昌鸡
- 5.明炉竹节鸡
- 6.油泡小牛腿
- 7.干炸鸽块
- 8.糖醋咕噜肉
- 9.油爆明虾
- 10.玻璃白菜
- 11.凤爪炖水鱼
- 12.蟹肉烧茄子
- 13.珊瑚枇杷
- 14.清炒双鱿
- 15.合浦还珠
- 16.牡丹鲜虾仁
- 17.干炸虾枣
- 18.笔套鱼册
- 19.清炖柠檬鸭
- 20.上汤香鸡扎

(六) 闽菜

- 1.串葱香肉
- 2.蒸芙蓉鸡球
- 3.双色美容鸡
- 4.金星伴月鸡
- 5.炒菠萝鸭片
- 6.爆炒麦花羊肚
- 7.荔枝肉
- 8.海南猪肝
- 9.荔枝鲳鱼
- 10.鲜活醉虾

(七) 徽菜

- 1.银针羊肉丝
- 2.徽州蒸鸡
- 3.缠丝鸡饼
- 4.烹鸭条
- 5.五彩鱼丝
- 6.三丝鱼卷
- 7.焦炸象眼
- 8.徽州丸子
- 9.栗豆腐
- 10.火腿炖鞭笋

(八) 鲁菜

- 1.炸溜松花蛋
- 2.拔丝空心小枣
- 3.红烧鹿筋
- 4.坛子肉
- 5.软炸腰花
- 6.辣子肚丝
- 7.炒鸡丝蜇头

<<风味菜烹调技艺>>

- 8.栗子鸡
- 9.浮油鸡片
- 10.干炸赤鳞鱼
- 11.清炖元鱼
- 12.葱油草鱼
- 13.油爆海螺
- 14.干拦虾仁
- 15.爆大虾
- 16.炸菊花甜虾
- 17.彩云鱼肚
- 18.锅塌鱼盒
- 19.四喜鱼卷
- 20.葱烧海参

(九) 京菜

- 1.鸡油丝瓜
- 2.松子豆腐
- 3.五香扒牛肉
- 4.香菇焖鸡肫
- 5.酱爆熏鸡丝
- 6.炒芽菜鸭丝
- 7.松仁鱼条
- 8.酸辣鱼唇
- 9.炒桂花干贝
- 10.樱桃肉
- 11.羊肉抓饭
- 12.它似蜜
- 13.炒羊肉丁
- 14.红扒羊头
- 15.扣焖羊肉
- 16.手抓羊肉
- 17.烤羊腿
- 18.黄焖羊肉
- 19.清蒸胸口
- 20.友谊鸭

(十) 东北菜

- 1.五花肉炖粉条
- 2.锅塌里脊卷
- 3.熏鸡
- 4.铁板烹鹿肉
- 5.香辣狗肉丝
- 6.陈皮犴唇
- 7.熏大麻哈鱼
- 8.清炒大虾仁
- 9.油爆双花
- 10.火靠鳊

十一、饮食的营养知识  
(一) 饮食的科学搭配

<<风味菜烹调技艺>>

- (二) 烹调与营养
- (三) 饮食搭配禁忌

<<风味菜烹调技艺>>

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>