

<<烧烤卤熏888例>>

图书基本信息

书名：<<烧烤卤熏888例>>

13位ISBN编号：9787506489720

10位ISBN编号：7506489724

出版时间：2013-1

出版时间：犀文图书 中国纺织出版社 (2013-01出版)

作者：犀文图书

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>

## <<烧烤卤熏888例>>

### 前言

中华文化上下五千年，历史悠久，源远流长。

食物和饮食是文化的基石，是民族特性最可靠的象征。

中华饮食文化则是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久文化。

具体来说，它在讲究色、香、味俱全的同时，还创造出多种多样、变化无穷的烹饪技法，包括蒸、炒、炸、煮、炖、焖、烧烤、卤熏等。

烧烤可能是人类最原始的烹调方式之一，是以燃料来加热和干燥空气，并把食物放置于热干空气中一个比较接近热源的位置来加热食物的。

卤菜是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。

一般可分为红卤、黄卤、白卤三大类。

熏菜有烟熏的清香味，色泽美观，食之别有风味。

酱料的使用在其中尤为关键。

本书以烧烤、卤、熏为主要烹饪技巧，为大家介绍各式各样的传统中国菜谱和烧烤、卤、熏的烹饪常识。

另外结合各类材料的食疗特性，倡导健康饮食，养生为本。

本书配以精美的图片，将中国饮食精髓生动地展现在大家眼前。

不管您是厨房新手，还是“远庖厨”的君子，都能轻松入门，快速掌握各项要领，成功晋级为烹饪高手。

## <<烧烤卤熏888例>>

### 内容概要

《烧烤卤熏888例》不仅仅介绍“烧烤”、“卤”、“熏”这些家庭厨房常用的基本烹饪技法，而且汇集了众多实例供读者进行实际操作，让您在学会制作某款菜品的同时，逐步掌握相关的烹饪技法。

《烧烤卤熏888例》为您精心选录了烧烤、卤、熏的经典菜式，详解做法+大厨烹调指点+营养专家温馨贴士，款式多样，品种齐全。

<<烧烤卤熏888例>>

作者简介

犀文图书，以出品生活图书为主业，是一家集图书策划、创意、编撰、制作和销售于一体的成长型文化企业。

近年来以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性独树一帜，并得到业界的认同和赞许。

## &lt;&lt;烧烤卤熏888例&gt;&gt;

## 书籍目录

PART1基础知识篇 8烧烤卤熏的历史 9各种肉类原料的选择 10烧烤的方法和注意事项 12常用工具介绍 14常用香料介绍 18专用卤水的制作方法 23卤水制作保存的注意事项 24腌料、皮水、酱汁的制作

PART2烧烤篇 27脆皮乳猪 27挂炉金猪 28传统烧肉 28蜜汁叉烧 29豉汁叉烧 29脆皮叉烧 30蜜汁烧排骨 30蜜汁烧大肠头 31烧猪颈肉 31深井烧鹅 32客家烧鹅 32北京烤鸭 33传统烧鸭 33烧咸骨 34糖醋烧鹅 34特色片皮鹅 35盐焗烤鸭 35酸梅烧鹅 36手持明炉烤鸭 37广式片皮鸭 37港式琵琶鸭 38南乳烤鸭 38烤BB鸭 39香辣烤鸭 39南乳琵琶鸭 40川味油淋琵琶鸭 41蜜汁烤鸭 42川味烤鸭 43沙爹烧鸭 44挂炉烧鸭 45咖喱烧鸭 46蜜汁鸭下巴 47串烤泥鳅 48蜜汁烧鸡 49片皮鸡 50脆皮吊烧鸡 50南乳吊烧鸡 51咖喱吊烧鸡 51豉油皇吊烧鸡 52沙茶吊烧鸡 52蒜香鸡中翅 53孜然烤鸡腿 53蜜汁烧鸡腿 54蜜汁烧鸡肝 54蜜汁烧羊腿 55豉油皇吊烧琵琶鸽 55香盐脆鸽 56炭烤鳗鱼 56蜜汁烤鳗鱼 57炭烤生蚝 57炭烤鸡全翅 58炭烤鸡翅尖串 58炭烤鸡腿 59炭烤凤爪串 59炭烤鲜虾串 60炭烤牛肉丸串 60炭烤羊肉串 61炭烤香肠 61炭烤罗非鱼 62炭烤鲜鱿 62炭烧秋刀鱼 63炭烤鸡肾串 63炭烧玉米 64炭烤骨肉相连 64炭烤牛肉串 PART3卤水篇 66酱板鸭 67酱板鸡 68香辣扒鸭 68香辣扒鸡 69油香鸭 69椒盐乳鸽 70白云凤爪 71白云猪蹄 72卤水乳猪 72卤水鹅 73卤水鹅肾 73卤水鹅翅 74卤水鹅肠 74卤水鹅掌 75卤水鸭掌 75卤水鸭翅 76卤水鸭腿 76卤水鸭下巴 77卤水鸭心 77卤水鸭肾 78卤水鸭肠 78卤水鸭肠头 79卤水鸡小腿 79卤水鸡翅 80卤水乳鸽 80卤水猪蹄 81卤水猪肚 81卤水猪肠 82卤水排骨 82卤水五花肉 83白切凤肝 83卤水金钱肚 84卤水火腿猪皮卷 84卤水去骨猪蹄 85卤水猪粉肠 85卤水牛筋 86卤水包心牛肉丸 86卤水虾 87卤水螺肉 87卤水豆腐干 88卤水豆皮卷 88卤水鸡蛋 89卤水面筋 89卤水拼盘 90卤水蛇 90香辣卤水鹌鹑 91香辣卤水猪头 91香辣卤水猪耳朵 92香辣卤水莲藕 92香辣卤水豆腐干 93卤水鱿鱼须 93蚝皇吊烧骨 94豉油鸡 94豉油鸭 95客家咸鸡 95咸香手撕鸡 96盐焗鸡 97瓦锅盐鸡 98手撕盐焗鸡煲 98盐焗鸽 99盐焗膏蟹 99盐焗猪肚 100盐焗排骨 100盐焗鸡蛋 101盐焗鹌鹑 101盐焗秋刀鱼 102盐焗虾 102盐焗鹌鹑蛋 103咸香凤爪 103咸香鸡翅 104咸香鸡腿 104咸香鸡翅尖 105咸香鸭肾球 105咸香猪蹄 106咸香鸭下巴 106咸香鸭掌 108咸香鸭翅 109咸香火鸡翅 110盐焗鸡翅 111白切乳猪 112白切鸡 113白切鸭 114白切鹅 115白切鸽 116姜葱霸王鸡 117白切手撕鸡 118白切鸡翅 119白切猪蹄 120白切鸡杂

PART4烟熏篇 121茶皇熏鸽 122烟熏五花肉 123熏板鸡 124茶皇熏板鸭 125茶皇熏猪蹄 126熏鹌鹑蛋

PART5其他篇 127烧鸭碟头饭 128叉蛋碟头饭 129烧味寿司饭团 130湖南腊肉 131腊鸭腿 132腊鸭 133腊鲮鱼干 134腊鲩鱼腩 135腊猪头皮 136腊鱼 137腊鸡腿 138广式腊肉 139白腊肉 140腊猪大肠 141广东腊肠 川味腊肠

## &lt;&lt;烧烤卤熏888例&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：蜜汁烧鸡肝 原料：鸡肝2个 调料：潮州卤水1份，烧鸡皮水1份 步骤：1.将鸡肝清洗干净，放进烧开的热水里煮，5秒后见其转色即取出，再用冷水冲洗一下。

2.将潮州卤水烧开后转小火，把鸡肝放进去浸味，约15分钟后见其转成卤水色即可取出。

3.把烧烤炉预热到180 后放入鸡肝，烧15分钟左右取出，过叉烧皮水，再放回到炉中烧至金黄色（10分钟左右），取出再刷上叉烧皮水即可。

营养功效：补血养生。

温馨提示 采用此类方法制作其他肝类时，加入调料的分量由肝的重量来定。

蜜汁烧羊腿 原料：羊腿1只 调料：生抽50毫升，盐20克，蒜蓉15克，姜蓉5克，黑胡椒粉1克，花椒粉2克，腐乳1块，五香粉2克，大料粉0.5克，白酒5毫升，蜂蜜10克，麦芽糖30克，孜然粉3克，辣椒粉2克 步骤：1.把羊腿清洗干净，沥干水分，用刀划上“井”字形。

将孜然粉、生抽、盐、蒜蓉、姜蓉、黑胡椒粉、花椒粉、腐乳、五香粉、大料粉、白酒混合均匀，制成腌料。

2.将羊腿放入腌料腌渍3小时。

用叉烧针横串羊腿，再用烧腊钩钩住从两边穿出来的叉烧针。

3.把烧烤炉预热到180 ，放入羊腿，烧15分钟后取出，刷上麦芽糖和蜂蜜，再放回炉中烧烤15分钟后取出，刷上麦芽糖和蜂蜜。

食用时撒上孜然粉和辣椒粉即可。

营养功效：暖中补虚。

温馨提示 羊肉最适宜于冬季食用。

豉油皇吊烧琵琶鸽 原料：乳鸽2只（约375克/只） 调料：豉油皇卤水1份，老抽适量 步骤：1.从乳鸽胸部切开，掏走所有内脏并砍去双脚，清洗干净。

2.用竹片把乳鸽撑平，呈琵琶状。

3.将豉油皇卤水烧开，放入乳鸽，熄火浸20分钟。

4.取出乳鸽，刷上老抽，用S钩吊起，沥干水分。

5.把烧炉预热到210 ，进炉吊烧20分钟即可。

<<烧烤卤熏888例>>

编辑推荐

《家常美味888系列:烧烤卤熏888例》不仅仅介绍“烧烤”、“卤”、“熏”这些家庭厨房常用的基本烹饪技法，而且汇集了众多实例供读者进行实际操作，让您在学会制作某款菜品的同时，逐步掌握相关的烹饪技法。

方便读者朋友们开阔做菜思路，真正成为一名烹饪高手。

<<烧烤卤熏888例>>

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>