

<<实用烹饪手册>>

图书基本信息

书名：<<实用烹饪手册>>

13位ISBN编号：9787508237213

10位ISBN编号：7508237218

出版时间：2005-3

出版时间：金盾

作者：李乐清

页数：492

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>

<<实用烹饪手册>>

内容概要

本书主要介绍中国菜肴的烹调技术，内容丰富多彩，既有当今厨师的实践经验，也有专业人士对烹调难题的释疑之作，还有一些烹调大师的绝招，汇总了基本的烹调技术。

按照成菜规律，全书分为用料加工篇、调料运用篇、烹调技法篇和名菜制作篇等四大部分。

书中每一节均以顺口溜的形式冠以标题，概括内容，画龙点睛，以便读者理解和掌握。

本书条理清楚，易懂好学，集科学性、理论性、实用性于一体，可操作性强，有关烹调的基本知识均可在书中查到，既可作为广大厨师可靠的参考读物，也可供一般家庭及烹饪爱好者阅读使用。

<<实用烹饪手册>>

书籍目录

掌握烹调技巧 提高烹饪水平——序一、用料加工篇1. 原料成形规格 按菜烹调区别 / 22. 调味原料切配 因菜操作有别 / 73. 切配花形原料 灵活运用创造 / 104. 部位取料重要 基本要求四条 / 125. 猪的部位取料 因质而异烹调 / 136. 牛的部位取料 分类按需烹调 / 177. 羊的部位取料 分级烹调菜肴 / 208. 家禽部位取料 按需分类烹调 / 229. 蔬菜初步加工 择除削剔洗涤 / 2410. 处理污染蔬菜 鉴别方法要对 / 2611. 家畜内脏加工 翻擦烫刮漂冲 / 2812. 常见野味加工 因料区别进行 / 3013. 焯水工序重要 因料而异操作 / 3114. 水煮初步处理 用料分类实施 / 3315. 鱼杂加工烹调得当可获佳肴 / 3516. 海虾海蟹菜肴 选料加工重要 / 3817. 带子加工烹调 鲜活冰冻不同 / 3918. 吃鱼要求新鲜 选料才是关键 / 4119. 鱼类初步加工 因鱼各不相同 / 4220. 整鸡鸭鱼出骨 刀工必须精细 / 4421. 鸡鸭腿尽羽毛 水温最为重要 / 4622. 鸡鸭剖腹三法 用刀加工各异 / 4723. 加工鸭鹅足掌 去骨煮漂蒸烫 / 4924. 去掉鱼的腥味 鱼菜味道才美 / 5025. 发制干品墨鱼 碱码均匀闷泡 / 5226. 海参菜肴上乘 发制最为重要 / 5327. 碱发干品鱿鱼 重在防止卷缩 / 5428. 煲煨发制鱼翅 形态口感俱佳 / 5629. 鲍鱼加工前提 识别分类实施 / 5830. 发制干品鲍鱼 泡煨煲三部曲 / 5931. 加工鲜活鲍鱼 泡洗定形煲制 / 6132. 燕窝涨发方法 多次换水闷泡 / 6333. 油发质厚鱼肚 浸炸必须重复 / 6434. 发好猴头美味 蒸制煮加油水 / 6635. 发制猪肉响皮 油发用碱并举 / 6736. 猪肚发成脆肚 加压火候适度 / 6837. 涨发好猪蹄筋 油水结合创新 / 7038. 巧作甜味馅心 面点口感才新 / 7239. 制作咸味馅心 料好调味要精 / 7440. 调制好饺子馅 区别掌握关键 / 7741. 糖桂花糖玫瑰 制得鲜甜美味 / 8242. 制作质好肉糕 加工蒸制改刀 / 8443. 制作蛋皮菜肴 炙锅掌握火候 / 8644. 汤汁可分四种 制作方法不同 / 8845. 美味鱼汤素汤 做菜各有文章 / 9046. 炖汤方法多种 容器应有不同 / 9247. 火锅原料众多 区分加工操作 / 9448. 批量制作鱼糕 三步操作技巧 / 10049. 凤爪脱骨技法 操作六步得法 / 10150. 冻海虾仁上浆 四步流程得当 / 10451. 制作锅巴菜肴 火候油温诀窍 / 10552. 食粉运用广泛 分类各做文章 / 10653. 雕刻刀具用具 使用必须齐备 / 10854. 削好菊花花刀 直斜平法巧妙 / 10955. 造型讲究刀工 因菜实施不同 / 11256. 花刀规格多样 因料做好文章 / 11557. 托法刀工造型 规格可分八种 / 11858. 食品雕刻技艺 必须讲究十忌 / 12059. 萝卜雕刻造型 依料命题制作 / 122二、调料运用篇1. 花椒味之王 制菜运用广 / 1262. 葱为味之首 使用有讲究 / 1283. 菜用酒不可 少因菜使用才好 / 1304. 用醋恰到好处 菜肴风味更佳 / 1315. 五味盐当先 菜肴味道鲜 / 1336. 糖增色添香 去腥效果好 / 1347. 饴糖助调味 因菜来调配 / 1368. 制作辣椒油 方法有讲究 / 1379. 特色调味品 烹出特色菜 / 13910. 蚝油调味佳 运用有学问 / 14211. 麻辣味浓郁 香醇兼回甜 / 14412. 芥末冲鼻爽口 调配严格要求 / 14613. 烟香味有差别 重在熏料比例 / 14814. 酱香味道奇特 咸鲜略有回甜 / 15015. 荔枝味要酸甜 比例当是关键 / 15216. 椒麻味道香 爽口回味长 / 15417. 姜汁味咸鲜香 冷热菜两相当 / 15618. 蒜泥味重鲜辣 回味生津去腥 / 15819. 怪味七味兼备 风味别具一格 / 16020. 红油味须鲜辣 色亮带有回甜 / 16121. 麻酱咸鲜香 浓郁口味爽 / 16322. 糖醋味甜酸 调配是关键 / 16523. 椒盐香麻味浓 咸鲜带有酥脆 / 16724. 特色椒盐热菜 炸制撒蘸配合 / 16925. 香糟味道浓郁 咸甜色美醇厚 / 17126. 茄汁味酸鲜香 甜纯又要适口 / 17327. 咖喱味道奇香 咸鲜兼有辣味 / 17528. 咸鲜味用得 多 适口应细区分 / 17729. 运用酸辣味道 灵活配制调料 / 17930. 烹调糊辣菜肴 重在配制调料 / 18131. 调制鱼香味 分类来实施 / 18432. 调配XO汁酱 选料操作为上 / 18633. 奇烧菜汁味 美讲究精心调配 / 18934. 新调味西柠汁按料运用区别 / 19135. 新型虾油味 汁泡渍冷菜为美 / 19336. 孜然味道鲜 醇用量比例要准 / 19437. 避风塘味道 奇运用要加区分 / 19738. 奇妙OK酱汁 操作运用适宜 / 20439. 果汁味口感特配制按照规则 / 20640. 调配西汁新 味用料精细齐备 / 20741. 新潮味沙茶 酱制作烹调有方 / 21042. 制作沙嗲酱 料程序不可缺少 / 21243. 梅酱调味新 品拌蘸口味奇特 / 21444. 烧椒松花味 拌熏菜鲜美 / 21645. 薄荷酸辣味 夏季冷菜宜 / 21846. 泡椒独特新 味讲究比例调配 / 21947. 酒香味独特 醉甜有回味 / 22148. 蒜香辣中甜 冷热菜均宜 / 22349. 藿香醒脑开胃 冷用热烹均好 / 22550. 竹香原汁原味 密封新鲜才对 / 22751. 荷香味包垫成 最宜用于热烹 / 22952. 奶香味清淡 色美味纯爽 / 23153. 西式咖啡味 调配有讲究 / 23354. 陈皮味麻辣香 醇厚回甜悠长 / 23555. 新潮味柱侯酱 调制做菜有方 / 23756. 海鲜豉香味 深浅两不同 / 23857. 冷菜沙司多 因料选择用

<<实用烹饪手册>>

/ 24158 . 热菜沙司多 因菜做文章 / 245三、烹饪技法篇1 . 直刀切斩砍剁关键各自把握 / 2522 . 平刀法讲拉推按规操作才对 / 2613 . 斜刀法分两种 正反操作不同 / 2644 . 刮刀法要求高因料操作才好 / 2655 . 特殊刀法多种手刀配合要准 / 2676 . 烹调走红技术卤汁过油有度 / 2727 . 过油技术独特油温方法区别 / 2748 . 汽蒸火力决定因菜实施区分 / 2769 . 浆糊作用重要分类调配运用 / 27810 . 勾芡成菜关键因菜讲究浓淡 / 28111 . 烹法有特色先炸后成菜 / 28312 . 扒法讲究菜形步步操作整齐 / 28513 . 焯法用火讲究追求汁浓味厚 / 28714 . 炖菜手法多样 因料因菜有方 / 28815 . 蒸法可分两种水火要素第一 / 29316 . 烩菜中火勾芡菜汁合一味美 / 29817 . 余法快速成菜 汤宽质地细嫩 / 30018 . 煮法成菜味美 重在火力运用 / 30219 . 拌法生熟均可 拌前处理调味 / 30320 . 炆法水油两种 火候调料配合 / 30721 . 腌法浸渍入味 盐酒糟法区别 / 30922 . 卤法小火制作 成菜香醇滋润 / 31123 . 酥法小火成菜 软硬两法对待 / 31224 . 独特烟熏技术 熏材好时有度 / 31425 . 甜菜挂霜技法 料形糊火到家 / 31626 . 烤制菜肴味好 火候运用是宝 / 31827 . 炒法常用技术 分类解决难度 / 31928 . 软炒需要功夫 成菜细嫩味酥 / 32129 . 烧菜方法颇多 反复实践摸索 / 32230 . 独特白灼技术 掌握三个关键 / 32731 . 粤菜汤汁煽 味美香更奇 / 33032 . 炸收菜技艺高 码味油炸汁好 / 33333 . 烧烤菜味特殊 制作讲究技术 / 33534 . 煲菜味道香制 作有良方 / 33635 . 油爆菜肴要好 火当油适为巧 / 33736 . 沙锅菜肴制好 料器汤汁三宝 / 33937 . 做好油焖菜肴 油量火候要巧 / 34038 . 熘菜追求嫩香 重在可口滑爽 / 34139 . 制作拔丝菜肴 在于熬糖诀窍 / 34440 . 美味冻制菜肴 晶莹滑润鲜嫩 / 34641 . 干焖菜肴味好 操作要讲技巧 / 34842 . 制作包炸菜肴 分类操作烹调 / 35043 . 烤制纸包菜品 掌握五点要领 / 35244 . 制作铁板菜 把好五道关 / 35345 . 制作桑拿菜肴 选料关键重要 / 35446 . 美味竹筒佳肴 料好调味蒸烤 / 35647 . 串菜品种繁多 制法独特灵活 / 35748 . 创新滑蒸菜肴 鲜嫩利爽才好 / 35849 . 浸菜四种方法 风味各异俱佳 / 36050 . 干锅菜式奇香 制作要有良方 / 36251 . 一枝秀冷锅菜 底料调配关键 / 36452 . 火候油温重要 运用各有技巧 / 36653 . 火锅清汤红汤 调制各有良方 / 36854 . 特殊火锅汤卤 配方讲究独特 / 37255 . 制作鸡糝鱼糝 剁茸搅拌相融 / 37356 . 卤水产品有区别 使用须有要诀 / 37557 . 菜肴点缀美 巧用原料配 / 38158 . 做好宴会面点 配色造型装盘 / 38459 . 凉菜装盘讲究 色香味形器重 / 386四、名菜制作篇1 . 家常菜回锅肉 成灯盏窝才够 / 3922 . 名菜糖醋里脊 挂糊炸制裹汁 / 3923 . 传统坛子肉 味香浓醇厚 / 3944 . 佳肴香酥肉排 蒸炸入味成菜 / 3955 . 四喜肉饼味好 炸烧必不可少 / 3966 . 蒜香排骨新 脆嫩又香酥 / 3977 . 宴会菜烤乳猪 制作讲究技术 / 3988 . 制作名肴扣肉 加工上色蒸制 / 4009 . 狮子头有讲究 汤美质嫩才够 / 40110 . 大众菜锅包肉 挂糊汁要浓厚 / 40311 . 制作蚝油牛柳 重在上浆烹调 / 40412 . 火鞭金丝牛肉 制作当有讲究 / 40613 . 名菜脆皮鸡 色美肉质细 / 40714 . 制作白斩鸡 关键四工序 / 40815 . 制好烧鸡公 调味加火功 / 41016 . 家常菜香酥 鸡选料蒸炸并举 / 41217 . 制沟帮子熏 鸡加工熏烤必须 / 41318 . 制作好口水 鸡选料调料味奇 / 41519 . 名菜傻子烧 鸡制作调料精细 / 41620 . 快餐鸳鸯炸 鸡三脆九步工艺 / 41721 . 软烂神仙鸭 子宴会滋补佳肴 / 41922 . 盛名樟茶鸭子 七道工序严格 / 42123 . 风味香嘴鸭子 制法独具一格 / 42224 . 广东菜烧鹅仔 烧烤结合成菜 / 42425 . 椒盐蛋卷香浓 热菜点心两用 / 42526 . 名菜白汁蛋饺 蒸烧嫩鲜味好 / 42627 . 涨蛋传统名菜 选料打蛋涨制 / 42728 . 制作脆皮鱼菜 上浆炸制到位 / 42829 . 制作糖酥鲤鱼 把握关键技术 / 43030 . 名菜菊花财鱼 加工腌码炸制 / 43231 . 制作飞燕全鱼 刀工炸制仔细 / 43432 . 制松鼠活鲤鱼 要防鱼体变小 / 43733 . 五彩鱼鳞冻糕 味美独特佳肴 / 43934 . 制作松鼠鳜鱼 重在炸制造型 / 44135 . 清蒸过江鱼菜 细嫩汤汁鲜美 / 44236 . 做好焦熘鱼条 加工上浆烹调 / 44437 . 制作好松子鱼 加工挂糊炸制 / 44438 . 制作清汤鱼丸 把握六个关键 / 44639 . 风行沙锅鱼头 器好汤浓味厚 / 44840 . OK汁豉香鱼做 好五道工序 / 44941 . 新菜鱼香虾排 色香味形俱佳 / 45042 . 烧制美味甲鱼 烹调变化有数 / 45243 . 南瓜泥鳅汤 成鲜汤味香 / 45344 . 名菜水晶虾仁 选料制作要精 / 45445 . 制作粉丝虾煲 炒制最为重要 / 45546 . 创新如意海参 把握操作要领 / 45647 . 烹调鲜活海参 余烹快速成菜 / 45848 . 名贵菜大裙翅 发煨扒关键 / 45949 . 名菜烩乌鱼蛋 料好发制味全 / 46150 . 鱼香茄饼菜美 炸制溶合调味 / 46251 . 蜂窝土豆菜品 油炸关键要领 / 46352 . 酥炸菜西瓜条 挂糊炸制重要 / 46453 . 特色菜炸茄盒 挂浆酥炸结合 / 46554 . 名菜雪衣番茄 制糊炸制浇汁 / 46655 . 汤爆双脆美味 八步操作到位 / 46756 . 制作酿番茄 注重形味美 / 46957 . 软炒鲜奶菜肴 色香内外味好 / 47058 . 烹制好地锅菜 三点要求必须 / 47159 . 鸡粥鲜嫩滑爽 余打浓稠适当 / 47260 . 蟹黄鸡粥鱼月 十加工按比操作 / 474附录一 常

<<实用烹饪手册>>

见食物营养成分表 / 476附录二 食物搭配禁忌表 / 485附录三 防止食品污染一览表 / 488附录四 不同食品适宜的贮存条件及贮存期限 / 490主要参考资料 / 492

<<实用烹饪手册>>

编辑推荐

精选了中国烹调中具有代表性的原料加工方法、调料运用原则、烹调技术分析、名菜制作关键等内容，既有当今厨师的实践经验，也有专业人士对烹调难题的释疑之作，还有一些烹调大师的绝招，汇总了基本的烹调技术。

为使读者掌握中国菜肴制作技巧，提高烹调水平，并争取成为烹调高手与大师，助一臂之力。

更重要的是，通过阅读此书，可以按图索骥，举一反三，不断提高自己的烹调水平，逐步达到学厨者所追求的求像、显技、味美三大境界，是专职厨师的好帮手，烹饪培训的好帮手，家庭主妇的好老师。

《实用烹饪手册》条理清楚，易懂好学，集科学性、理论性、实用性于一体，可操作性强，有关烹调的基本知识均可在书中查到，既可作为广大厨师可靠的参考读物，也可供一般家庭及烹饪爱好者阅读使用。

<<实用烹饪手册>>

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>