第一图书网, tushu007.com

<<爽口凉菜>>

图书基本信息

书名：<<爽口凉菜>>

13位ISBN编号：9787508240688

10位ISBN编号：7508240685

出版时间：2006-6

出版时间：金盾出版社

作者：张恩来

页数：80

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是“金盾家庭烹饪书系”之一，专为家庭学做凉菜而编写。
全书以中低档普通家常菜为主，从南北各地众多不同风味的凉菜中，精选了76个既很地道又不难做而深爱大众欢迎的品种，以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料，制法、特点及操作关键均作了具体的介绍和展示，并介绍了一些相关的小常识。
本书科学实用，易懂好学，图文并茂，一目了然，非常适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用，也可供饭馆、酒店经营参考。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

凉菜制作基本知识 家常酱肉 蒜茸白肉 鲜香猪肉卷 琥珀猪肘 蜜汁排骨 葱酿肥肠 红油肚丝 麻汁脑花 卤味板筋条 温拌腰花 五香酱牛肉 香葱牛骨髓 卤味蹄筋 碗拌羊肉 卤水羊杂 白切鸡 酱香仔鸡 糟腌鸡翅 鸡丝粉皮 黄瓜鸡心卷 卤味鸡胗 盐水鸭腿 五香卤鸽 离拌鲜虾 蟹肉金针 温拌全贝 糟卤海参 香醋毛蚶 凉拌鱼皮丝 ……

章节摘录

凉菜烹调中的清洁卫牛特别重要，因为凉菜有荤有素、有生有熟，而且　　都是装盘后直接上桌食用，有时为了点缀和衬托菜肴，还常用各种生熟雕刻　　食品来装饰，为了保障身体健康，在凉菜烹调中一定要保持清洁卫生，特别　　注意以下儿点：　　1．生熟菜的用具要严格分开，防止交叉污染。
案板、刀具是污染食品　　、传染疾病的载体，特别是在炎热的夏季，更容易染上急性肠胃炎和肠道传　　染疾病。
案板和刀具用完后，应立即用水冲刷，并用开水烫透，然后放通风　　干燥处晾干，如用阳光晒一下，效果更好。
　　2．荤素、生熟原料要分开存放。
制作生拌或生熟拌的凉菜原料，切忌　　与牛鱼、牛肉、牛禽等混放任一起。
加工好的凉菜半成品，也切忌和其他生　　料放在一起，以防污染。
　　3．注意个人卫生。
制作凉菜前，个人要剪短指甲，用清洁灵（或香皂）　　将手彻底洗净，如果有条件，最好用浓度适当的消毒液进行消毒。
　　4．原料要干净、新鲜和卫生。
制作凉菜的原料必须符合新鲜、干净和　　卫生的基本要求，蔬菜常带有很多病菌和农药，如果只是用清水简单清洗，　　则达不到消毒的效果，家庭中可用洗涤灵或开水进行消毒处理；而用动物性　原料，如畜肉、鱼肉、禽肉等制作凉菜时，必须进行煮沸消毒，即使足购买　　回来的熟肉小包装制品，最好也要进行煮沸消毒，以保证食用安全、卫生。

编辑推荐

“金盾家庭烹饪书系”是由多名既有多年烹饪工作实践经验，又对食谱书写作颇具水平的高级烹调师、高级营养师和高级摄影师编写。
全套共10册，分为肉菜、禽肉菜、蛋品菜、水产品菜、豆制品菜、蔬菜、凉菜、火锅、主食、汤羹粥等十大类。
每册一律精选76个品种。
所选品种，均以大众最熟悉、最常用、最想学的家常菜（主食）为主，原料普通，制法简便只要按照书中要求去做，就一定能很快入门。
此外为了方便读者翻阅使用，本书采用了活页装订。

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