<<米面口味好>>

图书基本信息

书名:<<米面口味好>>

13位ISBN编号: 9787533527563

10位ISBN编号: 7533527569

出版时间:2006-1

出版时间:福建科技出版社

作者:聂阳

页数:70

字数:50000

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

<<米面口味好>>

内容概要

《米面口味好》介绍米面类食物的特点、原料组成、制作方法等,其中制作小窍门、功效与宜忌是《米面口味好》的特色,目的在于提醒人们在日常饮食中除了要注重色、香、味外,还应注意其营养供给,以便确保膳食营养平衡。

《米面口味好》是快乐厨艺系列之一。

作者是中式烹调高级技师、国家级高级考评员,兼任扬州烹饪协会理事、中国电教协会理事;曾荣获 江苏省第四届烹饪大赛个人金牌、全国首届技工学校教案大赛一等奖以及中国烹饪名师、江苏省烹饪 技术大师、淮扬菜烹饪大师等称号。

《米面口味好》介绍米面类食物的特点、原料组成、制作方法等,其中制作小窍门、功效与宜忌是《 米面口味好》的特色,目的在于提醒人们在日常饮食中除了要注重色、香、味外,还应注意其营养供 给,以便确保膳食营养平衡。

《米面口味好》对广大家庭主妇和餐馆厨师合理配餐具有重要的参考作用。

<<米面口味好>>

作者简介

聂阳,党员,大学本科,江苏杨州生活科技学校教务科长、中式烹调高级技师、国家级高级考评员, 兼任扬州烹饪协会理事、中国电教协会理事;曾荣获江苏省第四届烹饪大赛个人金牌、全国首届技工 学校教案大赛一等奖以及中国烹饪名师、江苏省烹饪技术大师、淮扬菜烹饪大师、扬州市

<<米面口味好>>

书籍目录

饭与粥 胡萝卜虾炒饭 韭香蟹黄饭 虾仁鹅粒泡饭 血糯海参拌饭 鲍汁香米菜饭团 扬州炒饭 珍珠蛤蜊饭黑米盏 肉丝蛋炒饭 菜丝鱼片粥 菜末年糕粥 枸杞紫菜粥 芦笋黄事粥 豆瓣咸鱼粥 木耳肉松粥 核桃南瓜粥 虾糕皮蛋粥面疙瘩与面条 鲜香面疙瘩 肉丝菜心炒面 锦酱意大利面条 文蛤小刀面 蛏炒面疙瘩 辣酱鸡汁面 鱼片羊肉面 酒香牛肉酱面 鱼香腊鸡汤面 鱼子酱鸡面 牛柳珍菇盖浇面饼与包子 海苔虾饼 蜜汁莲蓉包 鱼香三丝煎饼 可可虾卷 糯香豆沙锅饼 三丁大包 葱油蛋煎饼 空心麻球 宫廷窝窝头 虾羹薄饼酒香脆皮卷 奶香葱油饼 香酥南瓜饼 双味虾饼 香肠卷 肉松吐司卷 牛肉夹馍 莲蓉马蹄 凤爪地锅饼 枣泥菊花酥 芝麻牛肉酥包 果馅糯米烙 奶香玉米烙饼馄饨与镜子 双色馄饨 虾肉云吞 虾馅鱼皮馄饨 月芽肉馅蒸饺 牛肉迷你饺 香素锅贴 肉馅秋叶饺 蟹黄虾饺

<<米面口味好>>

章节摘录

馄饨与饺子 水饺是北方民间常食的地方小吃,多为面皮包馅水煮而成。

各地名品甚 多,如广东用澄粉做的虾 饺,上海的锅贴饺,扬州的蟹黄蒸饺,山东的高汤小饺,东北的老边饺子, 四川的钟水饺等,都是受 人欢迎的品种。

西安还创出饺子宴,用数十种形状各异、馅心不同的饺子组 成宴席来待客。

馄饨的名称多种多样,北方多称为馄饨,南方则叫"云吞",而四川却 称"抄手",江西更别出心栽,叫"清汤"。

馄饨的品种也各式各样,河南安阳有"小香口灯笼馄饨",和面时要加 鸡蛋和盐,面皮仅6厘米见方,捏制后形状如灯笼;重庆有"过桥抄手", 因用筷子夹起煮熟的馄饨,再放入调料中蘸食而得名。

另外,上海有"虾肉 蒸馄饨",江苏有"鱼泡眼小馄饨"等。

饺皮也可用烫面、油酥面 或米粉制作。

馅心:水饺的风味特色主要体现在馅心上,因此,馅料调制的好坏将直 接影响到水饺的质量和口味。

馅心可荤可素,可甜可咸。

荤馅可用三鲜、虾 仁、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉等作馅料;素馅可有什锦素馅和普通素馅。

水 饺馅料一般为生馅,除了少数水饺为全素馅外,一般馅心是用各种荤素原料 加工调制而成的。

北方水饺主要为菜肉馅,是分别用猪肉、羊肉、牛肉等加 入韭菜、白菜、芹菜等制成的。

在南方,特别是东南沿海一带则常用鱼肉、 海鲜等作馅料。

四川地处西南,水饺馅料多以净猪肉为主,很少加入蔬菜。

在调制不同的水饺馅料时,还应注意掌握各种不同原料的性质和特点,采取 不同的加工和调制方法,才能使馅料达到令人满意的效果。

水饺的成熟方法可用煮、蒸、烙、煎、炸等,在煮制水饺时为了防止粘 连,可参考以下三点建议。

- 1.在和饺子面时,每500克面加一个鸡蛋,可使蛋白质含量增多,煮制 时,因蛋白质收缩凝固,饺子皮变得结实,就不易粘连了。
- 2.水烧开后加入少量精盐,待精盐溶解后再下饺子,直到煮熟,不用 点水,不用翻动,水 开时既不外溢,也不粘锅或连皮。
 - 3. 饺子煮熟后, 先用笊篱把饺子捞入温开水中浸一下, 再装盘, 就不 会粘在一起了。

<<米面口味好>>

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