

<<烧腊卤熏一本通>>

图书基本信息

书名：<<烧腊卤熏一本通>>

13位ISBN编号：9787535648907

10位ISBN编号：7535648908

出版时间：2012-4

出版时间：湖南美术出版社

作者：曾韶东 编著

页数：314

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>

<<烧腊卤熏一本通>>

前言

在中国饮食文化的长河中，人们对食物的加工烹制方法有着日新月异的发展，对食物色、香、味、形的要求也越来越高。

烧、腊、卤食品享誉于广东并已席卷全国，乃至世界。

烧、腊、卤食品既可进入千家万户，成为大众餐桌上的佳肴美食，亦可进入高档的酒楼与喜庆宴席，以宴请宾客，甚至已成为众多菜肴中的主角。

烧、腊、卤、熏食品色、香、味、形极美，其关键在于酱汁与卤水的配制。

烧腊师将品种丰富的酱汁原料和药材香料通过巧妙的分量比例和配制方法配制成烧腊酱汁；将各种天然的药材香料与猪骨、肉品等有机结合，熬制出鲜醇飘香的卤水。

酱汁和卤水已成为烧、腊、卤食品的味道灵魂，一个熟于配制美味烧腊酱汁和卤水的师傅，也就如一个点“食”成金的魔法师，在烧腊世家中，有些酱汁和卤水的配方是祖传不外泄的。

曾韶东师傅从事饮食行业有十几年，从事烧、腊、卤行业也有十年之久，他一直在烧腊行业为民造福，传道授业。

曾师傅在全国的桃李不下万人，其中还有从日本、马来西亚、加拿大等国家远道而来求学的外籍学生。

曾师傅这次本着为民造福的心愿，倾力奉献，将各种卤水、酱汁的制作配方和方法详细道尽，愿与业界的同仁共享，也希望帮助到更多在烧腊或烹饪行业的创业者。

第一本书《烧腊卤味大全》由曾韶东师傅精心打造，印刷出版后得到了全国各地烧腊爱好者的欢迎与追捧，在此基础上，曾师傅再接再厉，联合出版社倾力再作第二本书《烧腊卤熏一本通》，此书包括的内容更丰富，更能直接地深入烧腊这一行业，并增加到300多款烧腊制品，详细介绍烧、腊、卤、熏的入门基础知识，讲解酱汁、卤水的详细制作方法；步骤图文字相结合，完整地再现烧、腊、卤、熏菜式的制作过程。

从经典到创新，每款都由曾师傅精选并亲手制作，让读者易看易懂易学。

本书对于初涉烧腊行业的创业者和从事烹饪职业的人员来说，是一本不可多得的好书，而对于经验丰富的烹饪师来说，也是一本很好的学习参考书。

金无足赤，若本书有疏漏，诚心希望各位读者批评指正。

如果你想跟本书的作者进行技术交流，或想更深入地了解制作烧、腊、卤味的技术要领，可与本书的作者曾韶东师傅联系。

<<烧腊卤熏一本通>>

内容概要

《烧腊卤熏一本通》分为烧烤、卤熏、腊味等三类，既有传统菜例，又有创新品种，由浅入深、循序渐进地编排，每款实例配有制作过程图，既赏心悦目又方便读者学习使用。

本书非常适合烹饪师及烹饪爱好者使用，也可供家庭主妇参考使用。

烧腊卤熏，传承千载工艺考究，技法精湛色泽诱人，气香沁鼻味酥脆嫩，食之融乐。

<<烧腊卤熏一本通>>

作者简介

曾韶东，高级中式烧腊师，中国烹饪协会会员，从事餐饮行业10多年来，潜心钻研烧腊卤熏的各种制作技巧，不仅在传统品种的制作上有很高水平，而且创造性地开发了不少新品种，前来求艺的学员遍布海内外。

<<烧腊卤熏一本通>>

书籍目录

一、烧腊基础篇

2烧、腊、卤、熏的历史

3常用工具介绍

7常用香料介绍

12酱料的基本制作方法

14材料屠宰加工工艺

17烹饪刀功技巧

19酱料的制作方法

二、实例操作篇

24原只烧大金猪

28手持明炉烧鹅

31烧骨

32蜜汁烧五花肉

34广式脆皮烧鸭

36蜜汁烧叉烧、排骨

39北京烤鸭

40脆皮金钱鸡

42琵琶鸭

46德州扒鸡

50蜜汁烧大肠头

52道口烧鸡

56酱板鸭

58蜜汁炭烧牛肉

60炭烧猪颈肉

62蜜汁烧鸡翅

64烧花腩肉

66琵琶鸡

69东江盐焗鸡

70麻皮乳猪

74澳门烧肉

76手持明炉烤鸭

78乳香吊烧鸡

三、实用技术篇烧腊类

82酱板鸡

83广式脆皮烧鹅

84脆皮吊烧鸡

85油淋鸭

86炭烧鸭下巴

87南乳汁吊烧鸡

88脆皮风沙吊烧鸡

89太和烧鸡

90脆皮神仙鸡

91红烧乳鸽

92潮莲烧鹅

93沙茶吊烧鸡

<<烧腊卤熏一本通>>

- 94北京片皮鸭
- 95烧腊拼盘
- 96脆皮叉烧
- 97吊烧鹌鹑卤水类
- 98川味卤水的制作
- 99潮州卤水的制作
- 100豉油皇浸卤的制作
- 101豉油皇浸鹅肠
- 102豉油皇浸猪生肠
- 103豉油皇浸猪肚
- 104豉油皇浸猪小肠
- 105豉油皇浸猪大肠
- 106豉油皇浸鸡翅
- 107豉油皇浸鸡腿
- 108豉油皇浸肉
- 109豉油皇浸鸡翅尖
- 110豉油皇浸鸭
- 111豉油皇浸鸭掌
- 112豉油皇浸猪头皮
- 113豉油皇浸鹅翅
- 114豉油皇浸乳鸽
- 115豉油皇浸鹌鹑蛋
- 116豉油皇浸鸭肾
- 117豉油皇浸鸡中翅
- 118油淋鸭
- 119豉油皇浸鸡爪
- 120豉油皇浸乳鸽
- 121豉油皇浸猪脚
- 122豉油皇浸白鹅
- 123豉油皇浸鸭脖
- 124豉油皇浸凤肝
- 125豉油皇浸牛小肚
- 126豉油皇浸鸭下巴
- 127豉油皇浸豆腐干
- 潮州卤水成品展示
- 128卤肉
- 129卤猪尾巴
- 130卤猪腩
- 131卤鹅掌
- 132卤鸭中翅
- 133卤猪生肠
- 134卤鸭下巴
- 135卤鸭肾
- 136卤鸡脚
- 137卤乳鸽
- 138卤猪头皮
- 139卤鹅中翅

<<烧腊卤熏一本通>>

- 140卤猪耳朵
- 141卤鸭掌
- 142卤猪小肠
- 143卤猪大肠
- 144卤鸭脖
- 145卤猪肚
- 146卤凤肝
- 147卤鸡翅
- 148卤牛小肚
- 149卤鸡蛋
- 150卤鹅下巴
- 151卤豆腐
- 152卤鸡翅尖
- 153卤鸡中翅
- 川味卤水成品展示
- 154香辣卤牛筋
- 155香辣卤牛展
- 156香辣卤猪肉
- 157香辣卤猪腩
- 158香辣卤鸭掌
- 159香辣卤鸭中翅
- 160香辣卤鸭肾
- 161香辣卤猪生肠
- 162香辣卤猪耳朵
- 163香辣卤猪尾巴
- 164香辣卤猪头皮
- 165香辣卤猪脚
- 166香辣卤凤肝
- 167香辣卤鹅掌
- 168香辣卤鸡翅尖
- 169香辣卤鸭
- 170香辣卤猪小肠
- 171香辣卤猪大肠
- 172香辣卤鸭头
- 173香辣卤鸭锁骨
- 174香辣卤鸭脖
- 175香辣卤猪肚
- 176香辣卤牛小肚
- 177香辣卤鹌鹑蛋
- 178香辣卤鸡蛋
- 179香辣卤鸭下巴
- 180香辣卤豆腐
- 白切类
- 181白切浸汁的制作
- 冰水浸汁的制作
- 酱爆椒蘸料的制作
- 182贵妃卤水的制作

<<烧腊卤熏一本通>>

- 183白切鸡
- 184白切鹅
- 185白切鸭
- 186白切文昌鸡
- 187白切金钱肚
- 188白切猪耳朵
- 189白切五花肉
- 190白切猪尾巴
- 191白切猪腩
- 192白切猪小肠
- 193白切猪生肠
- 194白切猪大肠
- 195白切鸭翅
- 196白切鸭掌
- 197白切鸭肾球
- 198白灼鹅肠
- 199白切鸭掌翼
- 200白切乳鸽
- 201白切猪肚
- 202贵妃白切鸡咸香浸卤类
- 203咸香浸卤的制作
- 204咸香鸡
- 205咸香凤爪
- 206咸香鸭脚掌
- 207咸香鸡翅
- 208咸香鹅肠
- 209盐焗鸡肾球
- 210咸香鸡翅尖
- 211盐焗老火鸡翅
- 212盐焗老火鸡中翅
- 213盐焗老火鸡翅尖
- 214咸香鸡脚
- 泡椒与白云浸汁类
- 215 泡椒浸汁的制作
- 白云浸汁的制作
- 216泡椒鸡翅尖
- 217泡椒鸭掌
- 218泡椒凤爪219泡椒鸭中翅
- 220泡椒猪脚
- 221泡椒鸭翅尖
- 222泡椒猪爽肚
- 223泡椒鸡脚
- 224白云猪手
- 225白云凤爪
- 烧烤类
- 226烧烤蒜蓉酱的制作
- 烧烤汁的制作

<<烧腊卤熏一本通>>

荤菜

- 227炭烧元贝
- 228炭烧鸡翅
- 229炭烤鲜鱿鱼
- 230炭烤鲜虾
- 231炭烤鸡爪
- 232炭烤秋刀鱼
- 233炭烧鸡腿
- 234炭烧牛肉串
- 235炭烧鸡肾丁
- 236炭烤牛肉丸
- 237炭烤猪肉丸
- 238炭烤鱼丸
- 239炭烧鱿鱼仔
- 240炭烤鲜鱿鱼须
- 241炭烧肘花卷
- 242炭烧带子
- 243炭烧虾卷
- 244炭烧青口245炭烧鸡肉串
- 246炭烧羊肉串
- 247炭烧鸡肉串
- 248炭烧干鱿鱼
- 249炭烧干鱿鱼须
- 250炭烤鲜鱿鱼筒
- 251炭烤大鳝
- 252炭烤鸡中翅
- 253炭烤红杉鱼
- 254炭烧鸭肾丁
- 255炭烤火腿肠
- 256炭烤鸡翅尖

素菜

- 257炭烧豆腐干
- 258炭烧茄子
- 炭烧韭菜
- 259炭烧莲藕
- 炭烧豆角
- 260炭烧玉米
- 炭烤青椒腊味类
- 261瘦肉腊肠
- 四川腊肠
- 262腊肉饼
- 腊咸蛋肉饼
- 263广式腊肠
- 腊肉方条
- 264腊脊肉片
- 腊猪耳朵
- 265腊肠仔

<<烧腊卤熏一本通>>

腊鸭翅膀

266腊鸡腿

腊鲫鱼

267腊鸭肾

腊鲩鱼

268腊鹌鹑

腊瘦肉

269腊五花肉

木耳瘦肉腊肠

270东莞腊肠

腊大肠

271腊鸭

腊肉块

凉菜类

272凉拌豆皮丝

凉拌莲藕

273凉拌海蜇

凉拌腐竹

274凉拌海带丝

凉拌海带结

275凉拌素猪耳

凉拌凉皮卷

276凉拌青瓜

凉拌素肉卷

277凉拌刀豆

凉拌豆腐皮

278凉拌黑木耳

凉拌竹笋

279凉拌海白菜

凉拌蕨菜

280凉拌豆腐条

凉拌海菜花

281凉拌黄花菜

凉拌花生米

282凉拌凉皮

凉拌冬菇

四、运用篇

284 烧卤在快餐上的运用碟头饭类

烧肉饭

285烧鸭饭

烧鸭肫饭

286烧鸡翅饭

蜜汁烧排骨饭

287烧鹅饭

烧鹅腿饭

288烧鸭饭

烧鸭腿饭

<<烧腊卤熏一本通>>

- 289白切鸡饭
- 手撕鸡饭
- 290脆皮叉烧饭
- 叉烧饭蒸笼饭类
- 291荷香腊鱼笼仔蒸饭
- 292荷香腊肉笼仔蒸饭
- 荷香豉汁排骨笼仔蒸饭
- 293荷香腊味笼仔蒸饭
- 荷香腊鸡腿笼仔蒸饭
- 294荷香冬菇鸡笼仔蒸饭
- 荷香豉汁鳝鱼笼仔蒸饭
- 295荷香腊肠笼仔蒸饭
- 荷香腊鸭翅笼仔蒸饭
- 296荷香川味腊肠笼仔蒸饭
- 荷香腊肉饼笼仔蒸饭
- 297荷香腊鸭肉笼仔蒸饭
- 荷香腊肾球笼仔蒸饭煲仔饭类
- 298豉汁排骨煲仔饭
- 299冬菇焗鸡煲仔饭
- 300腊味煲仔饭
- 301咸蛋肉饼煲仔饭
- 302腊肉煲仔饭
- 腊大肠煲仔饭
- 303腊鱼煲仔饭
- 腊鸭肾球煲仔饭
- 304腊鸡腿煲仔饭
- 腊鸡煲仔饭
- 汤粉面类
- 305汤粉面底汤的做法
- 306叉烧汤面
- 烧排骨汤面
- 307烧鸭汤面
- 烧肉汤面
- 308烧肉汤猪仔粉
- 烧排骨汤猪仔粉
- 309叉烧汤猪仔粉
- 烧鹅汤猪仔粉
- 310烧鹅汤河粉
- 叉烧汤河粉
- 311烧排骨汤河粉
- 烧肉汤河粉
- 312叉烧汤桂林米粉
- 烧肉汤桂林米粉
- 313烧鸭汤桂林米粉
- 烧排骨汤桂林米粉
- 314烧腊档的选址

<<烧腊卤熏一本通>>

编辑推荐

《烧腊熏卤一本通》由曾韶东编撰，全面系统地介绍了三百余款烧腊卤熏菜品，卤水配方，专用酱汁的制作工艺与技法，体例科学，内容丰富，循序渐进，简单易学，是专业厨师级烹饪爱好者学习烧腊卤熏菜品的指导书。

<<烧腊卤熏一本通>>

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>