

<<炒菜>>

图书基本信息

书名：<<炒菜>>

13位ISBN编号：9787536455986

10位ISBN编号：7536455984

出版时间：2005-1

出版时间：郭远光 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2005-01出版)

作者：郭远光

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>

<<炒菜>>

前言

“炒”在川菜烹调技法中运用最为广泛，也最受川人喜爱。

“炒”可根据不同原料，不同质地又细分为“生炒”：如炒豆苗、盐煎肉；“软炒”：如炒鸡淖、核桃泥；“熟炒”：如回锅肉、回锅胡豆；而“小炒”又是将其原料码芡、小锅单炒、不过油、不换锅、急火短炒、一锅成菜、亮汁亮油的最常见的烹调方法，如鱼香肉丝、宫保鸡丁等。

本书主要针对中、小型餐厅及家庭的常用菜品编写。

希望您能喜欢。

<<炒菜>>

内容概要

“炒”在川菜烹调技法中运用最为广泛，也最受川人喜爱。

“炒”可根据不同原料，不同质地又细分为“生炒”：如炒豆苗、盐煎肉；“软炒”：如炒鸡淖、核桃泥；“熟炒”：如回锅肉、回锅胡豆；而“小炒”又是将其原料码芡、小锅单炒、不过油、不换锅、急火短炒、一锅成菜、亮汁亮油的最常见的烹调方法，如鱼香肉丝、宫保鸡丁等。

《炒菜》主要针对中、小型餐厅及家庭的常用菜品编写。
希望您能喜欢。

作者简介

郭远光，中国烹饪大师，高级烹饪技师，川菜烹饪大师、四川省烹饪协会常务理事，四川省名厨联谊会副会长，德阳市烹饪协会副主席；四川省国家职业技能鉴定高级考评员。
1991年德阳市首届名小吃评选评委，2002年德阳市首届川菜比赛评委，2003年中国首届川菜比赛评委，2004年中国西部国际精品菜肴美食文化展览会评委。

<<炒菜>>

书籍目录

一 畜肉类香辣回锅肉盐白菜回锅肉宫保肉花麻辣肉片脆桃肉片碎滑肉银芽肉丝蒜薹腊肉丝松仁肉丁炆锅腰花老干妈炒肉宫保鲜蹄筋滷收鲑肉青椒煨肠头榨菜肉丝青椒炒猪耳碎肉豇豆白油肉片香辣里脊醋熬猪头肉辣子肉丁糖醋里脊香煎扣肉辣子蹄花鱼香肝片糊辣嫩脆蒜香酥排辣子肥肠干煸牛肉丝碎牛肉炒芹菜孜然牛柳尖椒炒鸡丁家常羊肉爆炒羊肉丁家常香煎兔泡椒仔兔芹黄兔丝青椒酱香兔金椒兔块山椒兔米香芹狗肉丝泡姜炒狗肉二、禽蛋类家常仔鸡辣子鸡片辣香鸡块盐菜干煸鸡青椒鸡米鲜熘鸡片宫保凤脯芙蓉鸡片醋熘鸡泡姜仔鸡豆绿鸡丝牛肝菌炒鸡丁芹黄炒什件火爆鸡腰家常鸭块仔姜炒鸭丝秋椒爆鸭舌双椒炒鸭丁美极鲜鸭掌椿芽煎蛋蔬菜类

<<炒菜>>

章节摘录

- 1.鸡肾去筋缠，对剖后在剖面用“十字刀法”善花，与水豆粉15克、川盐1克码味。
 - 2.番茄用沸水烫后去皮、去籽，撕成大片。
 - 3.用碗将马耳朵葱、味精、胡椒粉、白糖、川盐1.5克、水豆粉10克、鲜汤对成滋汁。
 - 4.锅置旺火上，下精炼油烧至七成熟时，放入鸡肾爆炒至翻花。
 - 5.烹入料酒、姜片、蒜片、番茄炒匀，再烹入滋汁簸匀起锅。
- 切鸡肾约2/3深度，下锅火力要猛。

· 特色鸡肉细嫩鲜香微辣。

· 原料 净鸡肉250克 精炼油75克 姜片10克 川盐1克 酱油20克 醋5克 味精2克 马耳朵葱5克 蒜片10克 泡辣椒末30克 鲜汤50克 水豆粉75克 熟冬笋片75克 制作过程 1.净鸡肉洗净，片成0.3厘米的薄片，用川盐、水豆粉拌匀。

- 2.用碗将酱油、水豆粉15克、味精、鲜汤对成滋汁。
- 3.锅置旺火上，放入精炼油烧至七成熟时，下入鸡片滑散籽。
- 4.放泡辣椒末、马耳朵葱急速翻炒至油出红色。
- 5.再下冬笋片、姜片、蒜片炒几下，烹入滋汁，收汁起锅滴醋入盘即成。

大厨点拨选用土公鸡胸脯肉，码芡宜适当加水，才易滑散。

插图：

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>