

<<卤菜>>

图书基本信息

书名：<<卤菜>>

13位ISBN编号：9787536456549

10位ISBN编号：7536456549

出版时间：2005-4

出版时间：张正雄 四川科学技术出版社 (2005-04出版)

作者：张正雄

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>

<<卤菜>>

内容概要

卤，就是将荤、素原料用盐水加香料煮的一种烹制方法。

而川味卤菜，香料使用面广泛，卤制品香味浓郁，去臊、去膻、去腥效果佳，且又由于取材方便，荤素皆宜，味美可口，丰俭由人而深受各界人士的青睐。

近几年，又推出了经卤制后进行再次加工的新式卤菜，使得川菜烹饪技术在卤制菜肴的分支中得以延伸，更为川味卤菜奠定了扎实的根基，因此，川味“卤”菜，也得益于川菜的美名而蜚声海外。

本书主要介绍川味卤菜及二次加工的烹制工艺和制作过程，并将主料、辅料用量详细列入，读者可根据自己的口味，习惯和需求随意增减各种调料的用量。

本书的出版希望为广大读者制作卤菜有所帮助，也希望为川菜创新发展提供又一思路。

作者简介

张正雄：1947年2月25日生，江苏省丹阳市人，中国烹饪大师，国家一级评委。
中国饭店协会副秘书长，重庆市烹饪协会副会长兼秘书长，重庆市饮食行业协会副会长兼秘书长，重庆名厨联谊会副会长兼秘书长。

长期从事川菜烹饪教学工作。

曾编写并出版了《重庆特级厨师拿手菜》等多部川菜烹饪技术图书。

1999年在第一届中国美食节上进行现场表演，获得中国十佳烹饪大师殊荣。

2000年在第十届中国厨师节上进行现场表演，获得跨世纪杰出人才奖。

第一届至第五届中国美食节评委。

<<卤菜>>

书籍目录

一 川味卤水的制作过程二 制作卤水过程中的注意事项三 卤水的保管与存放四 卤制原料及半成品的处理基本要领五 菜品制作 收汁凉瓜 椒香鱼云 冬菜炒羊肠 糊辣竹笋 干油碟牛筋 脆皮猪手 风味飘香鸭 椒麻豆干 韭黄花枝片 卤豆鱼条 榨菜煨鲫鱼 笋炒腊猪头 重庆烧鹅 秘味兔头 新派香酥鸡 麻辣卤鹅翅 子姜鹅三件 回锅猪耳 酥炸跳跳骨 干锅牛板筋 椒香白肉丝 小米辣拌干丝 干煸银肺 百合炒连贴 五香老胡豆 热窝奇香兔 豉香牛肉 佛手肠头 美味羊排
.....彩插

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>