

<<家禽风味菜>>

图书基本信息

书名：<<家禽风味菜>>

13位ISBN编号：9787536463592

10位ISBN编号：7536463596

出版时间：2007-11

出版时间：四川科技

作者：陈波

页数：110

字数：100000

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>

## &lt;&lt;家禽风味菜&gt;&gt;

## 前言

1969年冬，仿佛为了赶过年，春节前周我出生在四川宜宾地区屏山县个普通的农民家庭。这是一个兄弟姐妹众多的家庭。

那时，为了生计，父母想尽了办法。吃什么、怎么吃，真是难为了他们。

应该是从三岁的时候起，我就经常站在灶台前帮妈妈做饭，那时，觉得好玩、有趣。

为此大人们还不叫夸我懂事、能干，我也有点洋洋自得，越发干得起劲，乐此不疲。

也许正是印证了那句“三岁看到大”的老话，随着时司的推移，我渐渐发现自己确实对烹饪有着特别的偏好，到后来更是成为我解不开的情结。

为了减轻和分担父母的压力，十几岁的我不得不辍学，开始独自一人来到成都。

穿梭在茫茫人海中，我突然感觉到自己的渺小、无知和无助。

1985年，年近十六岁的我开始了我的第个工作——在成都家酒楼跑堂。

做水台、杀鱼是我的第个工种，我很珍惜这份工作，并告诉自己一定要做到又快又好。

作为个学徒，我知道要超过别人，就必须比别人付出更多。

我每天上班总是比别人到得早，一来到酒楼，就赶到水台前工作，每天在开餐前，我的鱼就能清理完毕，并且把水台也收拾得干干净净。

这样，我就有更多的时司和机会去帮助别人杀鱼及清理鱼，就可以把自己的清理鱼的功夫练得更加熟练。

老板看我勤学肯干，便调我学切配，而这个机会为我“上灶”打下了基础。

在切配的年时间里，我方面练习最基本的刀工，另方面靠着自己的眼睛“偷”到了热菜师傅的“真经”。

存切配时，我非常注意师傅每道菜的调味。

我知道自己要“上灶”，就必须先学会调味。

我用心记着师傅每个味型的调味用量，然后回去记笔记，即使存忙睡前我也会认真去背每个味型的调味技巧，有时甚至在睡梦里说梦话也是在背味型。

日积月累，我慢慢掌握了多种菜品的味型用量和技巧，我觉得自己能够做菜了。

一次，我鼓起勇气对老板说：“让我做个菜吧”老板用诧异的眼神看着我。

我说：“让我做吧，我自己掏钱买这道菜。”

老板同意了。

我还清楚地记得这道菜炒的是四川特色菜品——宫保鸡了。

我的这请求在当时无疑是一个爆炸性新司，因为我来酒楼的时间最晚、年龄最小，还没系统学习过川菜制作。

并学会了计算机的应用。

我如饥似渴地汲取着更全面的知识营养，不断地拓宽知识面，这为我在烹饪天地里进一步的发展打下了坚实的基础，我的视野也更开阔了。

2005年8月17日至8月19日，为推动川港两地中华厨艺交流，香港中华厨艺学院邀请我赴港进行了为期三天的厨艺表演。

在中华厨艺学院的献艺表演中，我现场示范的传统川菜“水煮牛肉”以及经我改良的“面皮牛蛙”赢得了同行的赞赏。

特别是我独创并夺得1996年四川省旅游局烹饪大赛金奖的菜肴“玉带火焰”刚一亮相，整个场面立刻沸腾起来，在座宾客赞不绝口。

为期三天的表演中，我将每道菜品的独具风格和代表性表现得淋漓尽致，极具看点，获得了中华厨艺学院全体同仁的称赞和好评。

香港餐饮联业协会主席黄家和先生对此次表演极为赞赏，香港《星岛日报》誉我为“天府神厨”。

川菜作为国内著名菜系之一，讲究色、香、味、形，向来富有浓厚的乡土风味，以味多、味厚、味广著称，有“菜格，百菜百味”之誉。

我认为，对川菜的研究不能只停留在表面的变化上，而应该追求更深层次的文化内涵。

## <<家禽风味菜>>

为此，我开始立足于西藏饭店自身的优势和特点，挖掘具有藏式风格的创新川菜，在川菜创新有了自己独特的见解。

回国至今，我已先后开发了四十多道创新菜品。

其中，“现点豆花”、“红烧牦牛蹄”、“红花银鳕鱼”、“雪域风情宴”均在《中国食品》杂志上发表。

在我研制的菜品中，我尽量力求体现川菜在继承中发展、在发展中革新的特点，并努力做到将传统烹饪工艺与现代科学膳食合理地结合起来。

注重不断革新菜品和考察市场变化，与同行切磋技艺，在烹饪技艺实现突破也是我近年来的努力方向。

我还运用所学的现代厨政管理知识，借鉴图解的厨政管理模式来进行厨房管理，坚持对员工进行理论和实务培训，提高全体员工的整体素质，加强成本管理和质量管理，不仅使管理更加科学合理，而且管理水平也上了一个新台阶。

山外有山，天外有天。

在这条属于我自己的人生道路上，我要走得更远，登得更高，并一直坚持地走下去。

## <<家禽风味菜>>

### 内容概要

本书是中国烹饪大师川菜经典集萃之一，作者陈波，高级烹调师，中国烹饪大师，中国名厨协会委员，川菜烹饪大师，四川省烹饪协会名厨工作委员会会员。

在本书中，他介绍了各色家禽风味菜的制作方法，包括：水晶玉带、鲜椒浸鸡、钵钵鸡串、蟠龙鹅掌等。

## <<家禽风味菜>>

### 作者简介

1965年1月生，湖南益阳人，毕业于武汉大学、中国社会科学院研究生院，获(民商)法学硕士学位。自1989年起，先后在最高人民检察院贪污贿赂检察厅办公室、办公厅检察长办公室、职务犯罪大要案侦查指挥中心办公室工作，分别任副处级助理检察员、正处级检察员、院领导秘书、副主任。先后挂职任广西壮族自治区兴安县委副书记兼宣传部长，分管党委工作中的宣传、精神文明建设和统战工作，以及政府经济工作中的发展与改革、项目与招商引资和文化产业化建设；挂职任新疆生产建设兵团人民检察院党组成员、副检察长、检察委员会委员，分管反贪污贿赂工作、反渎职侵权工作和预防职务犯罪工作。

现任反贪污贿赂总局侦查指挥中心副主任(副厅级)。

著有《国际反贪污贿赂的理论与实践》、《刑事错案探究与判解》(合著)、《中国反腐败二十年》、《反贪侦查实战要领》、《反贪侦查破案证据标准的把握与运用》、《反贪侦查突破口的选择与运用》。

在国内核心期刊上发表论文百余篇。

<<家禽风味菜>>

书籍目录

水晶玉带  
鲜椒浸鸡  
钵钵鸡串  
酱香菊花鸡  
泡豇豆拌鸡杂  
荞面鸡丝  
鸡汤绿茶面  
雪域风情  
笔筒沙拉鸡  
豆沙孔雀  
田园风光  
荞面鸭卷  
企鹅迎宾  
韭香山鸡串  
金沙鸭舌  
虫草妙龄鸽  
三色鹅片  
人参果炒鸡粒  
十二景色  
风味掌中宝  
泡椒凤冠  
回锅鸡  
番茄鸡淖  
雪莲凤翅  
银杏鸭舌  
芸芝鸭掌  
青花椒蒜香鸡  
叫花鸡肾  
百鸟迎风  
鸡粒宝塔饭  
竹筒香鸭  
川式鹅肝  
芙蓉鲍贝  
玉枝蚕  
火龙果鸡丁  
红花鸡片  
川椒鸡胗  
泰汁鸡柳  
土人参炖鸡  
手掌参炖鸡  
鸡粒窝窝头  
带丝鸭卷  
酥皮玉米鸡  
麻婆鸭血  
牡丹鸡片

<<家禽风味菜>>

花仁鸡粒  
橙汁鸭脯  
松仁鸭方  
白玉银针凤翅  
鸡蒙蚕豆  
鸡膏汤  
川式盐焗鸡  
醋熘凤花  
太极鸭淖  
孜然胗把  
酸汤鹅肠  
糯米鸭卷  
五彩酥皮鸡  
石榴布袋鸡  
蟠龙鹅掌  
香芒鸡片  
高原双宝  
附录

<<家禽风味菜>>

章节摘录

插图：

<<家禽风味菜>>

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>