

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

图书基本信息

书名：<<汤菜/小餐馆当家菜>>

13位ISBN编号：9787536465657

10位ISBN编号：7536465653

出版时间：2008-11

出版时间：四川科技出版社

作者：袁新宇 主编

页数：186

字数：140000

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>

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

前言

经过30多年的努力。

我国餐饮业已经成为改革开放过程中起步最早、起点最高、开拓定展最快、收效最为明显、市场化程度最高的行业之一。

大大小小的餐馆如雨后春笋般涌现。

现在哥口朱未的餐饮市场。

中小型餐馆庄成为餐饮业的主流。

如何把握住市场。

有针对性地对自已的容源市场进行分析、研究，确定什么样的菜品，怎样树立有个性的经营风格。

选择哪些有特色的经营品种，是每个中小餐馆业主最关心的问题，也是中小餐馆能否取得成功的关键

。

四川烹饪高等专科学校组织编写和审定的“小餐馆当家菜”这套书。

就是作者经过长期的研究、教学和收集。

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

内容概要

本书结合中小餐馆的实际经营需要，吸收了川菜中传统菜式、创新菜式、江湖菜式的精华，推出了畜肉类、家禽类、水产类和素菜类四大类别181例汤菜菜品，包括番茄炖牛肉、紫菜绿豆排骨汤、酥肉汤、鸡蒙葵菜汤、西瓜鸭汤、鲫鱼奶汤、平菇肉片汤等，将汤从热菜中的配角变成主角，鲜明地表现出追求“营养、本味”的饮食新理念。

学会本书的汤谱，足够开一家地道的汤铺。

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

书籍目录

畜肉类

淮山玉米排骨汤
山药莲藕排骨汤
花生莲藕龙骨汤
紫菜绿豆排骨汤
山药炖排骨
慈姑排骨汤
排骨莲藕绿豆汤
排骨黄豆芽汤
排骨南瓜汤
土坛黄豆猪手汤
酸辣带丝猪手汤
雪豆炖肘
红枣花仁猪蹄汤
酸菜炖肘
人参桂圆猪肘汤
党参黄豆猪肘汤
猪蹄豌豆汤
青果猪肚汤
圪豌豆肥肠汤
滑菇肉片汤
香菇发菜肉丝汤
榨菜肉片汤
冬瓜连锅汤
肉丝灌汤
木耳肉片汤
骏菜肉片汤
苦瓜肉片汤
肉丝菇笋汤
翡翠肉片汤
肉片豆腐莲白汤
酥肉汤
肉粒面疙瘩汤
粉条丸子汤
冬瓜丸子汤
沙锅丸子汤
豆芽丸子汤
珊瑚丸子汤
火腿娃娃菜汤
清炖狮子头
一品鲜汤锅
芙蓉杂烩汤
什锦沙锅豆腐汤
腊肉菜心汤
火腿菜头汤

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

三丝紫菜羹
脑花豆腐羹
米粉牛肉汤
田七党参牛尾汤
蕨粉香菌牛腩汤
香菇牛肉羹
番茄炖牛肉
香菜牛肉丸
清炖牛肉汤
甲鱼牛鞭汤
番茄牛肉汤
苦瓜牛肉汤
牛肉粟米羹
莲子枸杞牛尾汤
羊蝎子炖萝卜
河粉羊肉汤
沙锅羊肉萝卜汤
菊花菇羊肉汤
枸杞羊肉汤
风味羊肉汤
羊杂汤
山药羊肉汤
番茄羊肉羹
香菌驴王汤
家禽类

.....

水产类

蔬菜类

附表

1 油温识别表

2 火力的分类与鉴别表

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

章节摘录

原料鸡脯肉...300克, 金针菇.....50克, 味精.....2克, 清汤.....800克熟火腿.....15克, 冬笋.....
...50克, 胡椒面.....1克, 口蘑.....15克, 鸡蛋清.....50克, 料酒.....3克, 香菜.....5克, 精盐
.....4克, 菠菜汁...350克工艺流程。

选择仔鸡脯肉, 剁成0.2厘米大小的颗粒。

火腿、口蘑、香菜分别切成0.2厘米大小的颗粒, 然后加入鸡肉粒、鸡蛋清、火腿、口蘑、香菜、精盐、味精、料酒搅打成馅。

金针菇去根, 放入开水锅氽熟漂冷。

冬笋切成细丝。

菠菜取叶, 用搅磨机打成汁水。

烹制技法锅置火上, 掺入清汤, 加入菠菜汁、金针菇、冬笋丝、精盐、味精、胡椒面、料酒烧开; 改
用小火, 保持汤面沸而不腾, 然后将馅挤成2厘米大小的丸子, 煮熟盛入汤碗内即成。

榨取绿色汁水, 还可用黄瓜皮、韭菜等。

馅心要搅打上劲, 挤丸子大小应均匀。

煮时用小火, 断生即可。

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

编辑推荐

《汤菜》由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。

<<汤菜/小餐馆当家菜>>

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>