

<<厨师长创新粤菜>>

图书基本信息

书名：<<厨师长创新粤菜>>

13位ISBN编号：9787538144819

10位ISBN编号：7538144811

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科技出版社

作者：林伟能吴炳耀黎记明袁辉忠

页数：106

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>

<<厨师长创新粤菜>>

内容概要

粤菜菜味可口，是祖国八大菜之一，粤菜是以广州、潮州、东江客家菜三种地方菜为主体构成的广东地方风味菜系，它味美色鲜，菜式丰盛，具有“食在广州”的美誉。

广州菜是粤菜的精髓，它的风味特色是鸟兽虫鱼均可入料，烹制成各式各样的野味美食。而且即宰即烹，是独具一格的烹制形式，深受人们喜欢，再有粤菜风味四季分明，遵循夏秋清凉，冬春香浓的烹饪原则。

在口味鲜美的前提下，充分兼顾了对人们身体的补益，是一种理想的菜肴形式。

粤菜制作精妙，加工多样，炒、烹、炸、焖、烤、卤、熏、扣、泡、滚无所不用，而且刀工讲究，汤菜功夫尤深。

为此，人们犹豫了——这么复杂，厨艺精深的菜肴，在家里能做吗？

我们回答是肯定的。

《厨师长创新粤菜》会帮你重新认识粤菜，轻松自在的享用粤菜，使您的餐桌生活丰富多彩。

<<厨师长创新粤菜>>

作者简介

林伟能，1973年生，广东惠州人。

于1991年开始从事厨师工作，先后在深圳、东莞、北京、重庆等地大酒店任主管、行政总厨。

1997年至今在济南鲁能焗鸡王任行政总厨。

1998年至今连续多年获得鲁能集团“先进工作者”、“岗位能手”等称号，1999年获得系统内“总厨组比赛第一名”，2

<<厨师长创新粤菜>>

书籍目录

冰河芥兰韩式烧烤拼盘什锦生鱼片鲍汁肥牛卷荔茸凤尾虾煎酿豆腐煲烧汁肥牛露笋榄角黄花鱼兰度鹅肝酱炒螺片惠州梅菜蒸芥兰日式冰澳鲍金虾浸酿豆腐精排烧海螺家乡芋头鸭咸肉炒田螺茶香焖鲜虾瑶柱鱼胶蒸藕饼美味煎鲈鱼头芝士焗元贝客家成鹅香辣蒜香掌中宝蟹黄煮花豆腐桂花鱼翅三杯水鸭兰度鹅肝酱炒螺片鲍汁鹅掌扣关东参盐焗鸡上汤木瓜翅全汤鱼肚菠萝炒虾仁咸蛋黄酿爽肉美味寿司海皇炭烤生蚝大展鸿图翅冰镇雪蛤山菌天鹅蛋千岁澳洲带盐焗猪小肚避风塘双脆铁板靚时蔬木瓜老油条茶皇石蛤脆中骨象拔菇鹧柳杭椒鸵鸟筋蛋黄焗鱼丸糯米夏日贝红葱蝴蝶骨粉丝蒸生蚝春笋酿鱼茸绣球鸡胗荷叶蒸蜗牛西施水晶虾火焰双鲜冰镇芥兰土豆蹄花皇姜葱焗乳鸽蚶豆腐蚶钳金钩翅君度龙虾丸燕丝明虾太极一品燕猛龙吐珠龙珠官燕海鲜小炒皇农家老妈醋焖鱼神仙老鸭煲特色盘丝饼荞面鳝丝三彩海参百灵一品鲍爱尔兰红酒焗肋排旺店虎肝丰收玉米虾白花三色卷酿刺参百合扣南瓜鲍汁鲈鱼头五彩扇贝卷布袋鸡金盏藏珍珍珠鸭舌鹤竹映春沙锅蚶肉煲鱼翅极品香辣虾铁板漂香鲈鱼新派红烧肉红扒羊脯牙签羊肉梅膏猪手荷香糯米骨瑶柱娃娃菜香芋芡实煲金瓜献瑞香煎牛仔骨奶汤鱼茸蛋椰香小脆麒麟鳝片法式牛柳金牌脆皮鸡镇店第炒纸包骨一品素鲍鱼堂灼响螺茶香明虾津白卷金牌蒜香乳鸽鲍汁扣螺片

<<厨师长创新粤菜>>

章节摘录

书摘原料 多春鱼100克,日本秋刀鱼100克,基围虾100克,鸡翅中200克,鱿鱼1条(400克),生蚝1只(500克),元贝1只(150克),青菜800克,豆豉15克,盐8克,味精3克,辣椒酱15克,黑胡椒粉10克,清酒8克,色拉油50克,蒜米10克,孜然3克,烧汁15克。

做法 1. 鱿鱼去皮,去内脏,打花刀。

2. 日本队刀鱼去内脏,用清酒,盐、味精腌制入味。

3. 鸡翅中用辣椒酱、蒜米、孜然腌制入味。

4. 生蚝、元贝洗净宰杀,基围虾洗净。

5. 多春鱼用清酒、黑胡椒粉、盐、味精腌制。

6. 将各种原料淋色拉油,撒上豆豉放入烤箱中,根据原料不同,调整温度烤熟出炉。

装入垫有青菜的盘子中。

特点:外酥里嫩,口味独特,内容丰富,搭配合理,下酒佳品。

P2插图

<<厨师长创新粤菜>>

编辑推荐

粤菜菜味可口，是祖国八大菜之一，粤菜是以广州、潮州、东江客家菜三种地方菜为主体构成的广东地方风味菜系，它味美色鲜，菜式丰盛，具有“食在广州”的美誉。

广州菜是粤菜的精髓，它的风味特色是鸟兽虫鱼均可入料，烹制成各式各样的野味美食。

而且即宰即烹，是独具一格的烹制形式，深受人们喜欢，再有粤菜风味四季分明，遵循夏秋清凉，冬春香浓的烹饪原则。

在口味鲜美的前提下，充分兼顾了对人们身体的补益，是一种理想的菜肴形式。

粤菜制作精妙，加工多样，炒、烹、炸、焖、烤、卤、熏、扣、泡、滚无所不用，而且刀工讲究，汤菜功夫尤深。

为此，人们犹豫了——这么复杂，厨艺精深的菜肴，在家里能做吗？

我们回答是肯定的。

本书会帮你重新认识粤菜，轻松自在的享用粤菜，使您的餐桌生活丰富多彩。

<<厨师长创新粤菜>>

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>