

<<燕鲍翅参新厨艺>>

图书基本信息

书名：<<燕鲍翅参新厨艺>>

13位ISBN编号：9787538145137

10位ISBN编号：7538145133

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：徐鹤峰

页数：119

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>

## <<燕鲍翅参新厨艺>>

### 内容概要

中国人食用燕鲍翅参由来已久，具有数千年历史。

在使用鲜活物品受局限的情况下，懂得运用极其复杂的加工手段去制作干货，去炮制干货。

干货加工后的滋味，呈现出别具一格的资质，是一些鲜品无法比拟的，同时也创造了储藏和保管干货的一整套方法。

在外国人看来这些简直是天方夜谭，而面对用中国烹饪方法加工而成的席上珍馐，他们在赞叹中国菜的食物原料博大精深的同时，更能体现到中国饮食文化的渊源深厚。

本书详细介绍了近百种燕鲍翅参创新菜、酒店热卖菜，照片精美，彩色印刷，图文并茂，通俗易懂，易学易做。

希望本书能给烹饪专业的学生和教师带来一些很好的启发和参考，能给厨师朋友和餐饮管理者送去有益的经验 and 实用技术。

<<燕鲍翅参新厨艺>>

作者简介

徐鹤峰，生于1947年，汉族，上海江苏饭店餐饮总监，从事烹饪工作41年，现为中国烹饪大师。

1980年，荣获全国旅游战线优秀厨师光荣称号。

1984年，赴澳大利亚进行江苏菜烹饪表演。

同时被评为澳大利亚荣誉公民。

1984年，在丁山宾馆，对娄江菜进行研究整理，并运用其接待四方来

## &lt;&lt;燕鲍翅参新厨艺&gt;&gt;

## 书籍目录

序话说燕鲍翅参燕窝 1. 常见燕窝的种类 2. 燕窝湿发 3. 燕窝烹调 4. 燕窝的储藏鲍鱼 1. 鲍鱼的种类 2. 常见鲍鱼的选购及品质 3. 干鲍鱼湿发 4. 湿发鲍鱼的烹制 5. 鲍鱼汁的种类 6. 鲜鲍鱼和冻鲍鱼烹制 7. 罐装鲍鱼的烹制 8. 鲍鱼的保存鱼翅 1. 常见鱼翅的品种 2. 鱼翅的品质 3. 鱼翅湿发 4. 鱼翅烹制 5. 鱼翅储存海参 1. 常用海参的品种 2. 海参的品质 3. 海参湿发 4. 海参的烹制 5. 海参的保存鲍鱼精品菜例 鲍丝三蛇羹 鲍鱼海珍煲 鲍汁麒麟三珍 冻澳洲鲍鱼 花菇汤鲍 芦笋炒鲜鲍 清乾一品 生珊瑚澳洲活鲍 堂作鸡汤澳洲活生鲍 堂作蟹粥生鲍脯 鲜鲍扒婆参 香菇生鱼炖鲜鲍 香煎松茸鲍脯 洋参炖鲜活鲍 原壳焗烧蟹鲍 纸锅虾粥灯影鲍鱼 鹅掌扒鲍脯 皇窝麻鲍 翡翠蚝皇花胶澳鲍燕菜精品菜例 官燕冻汤 官燕竹荪鲜蟹钳 官燕炖木瓜 荷塘奇燕 红烧鸡汁官燕盏 皇室炒官燕 鸡丝官燕盏 鸡汤青瓜茸燕窝 珊瑚官燕鸽蛋 汤皇官燕盏 桃园三结燕 西施扒官燕 夏日拌燕窝 鲜莼扒血燕 蟹黄扒燕菜 蟹肉扒燕窝 蟹肉石榴官燕 杏汁官燕 燕窝核桃酪 燕窝烩生翅 银杏炖官燕 樱花燕窝 冬日燕窝蒸四喜鱼翅精品菜例 澳洲活鲍海虎翅 白汁河豚全翅 斑鱼汤鱼丝炖翅 碧绿映金缕 扁尖鱼翅 顶汤南腿鱼翅 冬荷大包翅 黑椒汁煎烧双翅 冬阴功鱼翅汤 贵族汤捞翅 黑珍珠拌海虎翅 鸿运烂糊鱼翅 红鱼子干捞翅 黄龙大翅 皇冠荷包翅 皇室天九翅 鸡汤云丝生翅 酱汁鱼翅 金必多翅 金箔炖天香 金脂香鲍翅 烤金相玉质翅斗 龙皇鲍翅 龙虾海虎翅 牡丹大裙翅 牛尾炖金山翅 蒲菜鱼翅 乾隆大鲍翅 清汤玛瑙鲍翅 三虾扒生翅 沙锅鱼皮蟹翅馄饨 上汤瓜燕海虎翅 上汤蚝皇海参鲍翅煲 上汤鲈烩鱼翅 文蛤扒鱼翅 蟹粥珊瑚翅 瑶柱烩生翅 云海腾波 醉香大鲍翅 莼菜肺鱼翅 蚝油海中四天王海参精品菜例 拌刺参 碧绿明珠刺参 冰镇大乌参 海参蟹斗 黑椒酱刺参 蝴蝶刺参 花胶刺参 鸡粥海参 辽参\*鹅掌 奶汤刺参 群鲜刺参 三虾刺参 生敲海参- 文思海参 蟹粉鲢云刺参 蟹黄刺参 玉兰海参 竹筒炖醉蟹蹄刺参 蚝皇瑶柱辽参煲 蚝皇刺参捞面 翡翠文蛤海参锅巴 麒麟梅花参

## &lt;&lt;燕鲍翅参新厨艺&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘1, 常见燕窝的种类 (1)官燕 指爪哇金丝燕或白腹金丝燕, 经事先养精蓄锐首次筑的窝。燕窝色乳白或淡黄, 体质光洁, 呈凹陷半圆形, 边沿光滑, 坠角小而薄, 这种燕窝应该是最的。厚0.3~0.5厘米, 每只约重12克。

品质极佳, 为燕窝之上品。

过去作为贡品奉献给宫廷或是专供当官者享用, 故称之官燕。

(2)毛燕 燕窝体较薄, 面色较暗, 夹有较多绒毛及杂质。

主要是灰腰金丝燕所筑的窝, 或其他金丝燕第二、第三次所筑的窝, 倘若有许多羽毛杂质, 亦可归此类。

质量较逊, 形体较小, 重量与官燕差不多。

(3)血燕 燕窝颜色呈血红色, 主要是棕尾金丝燕和其他种类的金丝燕所筑的窝。

对其色有两种说法, 其一, 可能因其所吃食物或筑窝的岩石因潮湿渗出的红颜色所致; 其二, 相传金丝燕在筑窝过程中吐血所致, 此说实不足信。

(4)屋燕 金丝燕在海滩边上的老大屋里所筑的窝, 通常此类燕窝色较白, 质松、毛少, 口味较逊于野外的官燕。

(5)洞燕 其窠穴是筑在岩洞里的峭壁上, 亦称岩燕。

通常多为灰黑色或黄色羽毛, 杂质亦多, 口味一般较实而爽。

成品燕窝大致有几种形状: 其一, 燕窝形状完整, 呈半圆凹陷兜形, 似古代灯盏状, 故称燕盏; 其二, 燕角。

燕角是燕窝黏结在岩石上头尾的两边, 加工浸发时间较长, 剪出来的; 其三, 燕条。

燕条是在采摘中弄碎后, 加工成条形的燕窝; 其四, 燕丝。

燕丝是在加工中产生的碎燕窝; 其五, 燕球或燕饼是燕丝做成球状或饼状后烘干的产品。

2, 燕窝湿发 (1)正常湿发 燕窝用冷水浸泡一夜, 可使燕窝出率更高, 再拣弃杂质, 挤干水分, 放入沸水中, 盖好盖焖30分钟, 弃水, 再用冷水浸发透。

(2)即发即用 先将燕窝用水浸泡2小时左右, 将燕窝连水放入锅中, 烧沸, 加入碱水数滴, 随即离火, 数秒钟后, 再将锅上火烧沸, 把燕窝倒入沥篮中, 用冰水投凉, 漂去碱味, 再用沸水焖10秒钟, 之后把燕窝倒入沥篮中, 用冰水投凉即可使用。

3, 燕窝烹调 燕窝可制成咸甜均宜的菜品。

咸燕窝的配料, 多选蟹黄、蟹肉、鸡肉、鱼翅、鲍鱼、鸽蛋、莼菜、竹笋、松茸、羊肚菌等名贵材料作衬。

甜燕窝的配料, 多选桂圆、红枣、湘莲、核桃、木瓜、椰青、雪梨、雪蛤、银杏、杏仁、珍珠、香橙等名贵材料作衬。

方法以扒、炒、蒸、烩、烧居多, 夏日宜拌, 冬日宜做汤、羹、粥。

操作要求: A, 如食咸的炖品, 应在食用前调味, 若在炖时放盐, 将会使燕窝分解。

B, 如食甜品, 最好在食用时把所需的甜味料或其他料放入调食。

4燕窝的储藏 (1)干燕窝怕受潮, 因此, 储藏以防潮为第一要求。

可放在密封的容器或广口密封瓶中, 底部放入干燥剂。

也可放入密封袋后放入-5。

c的冷藏室里冷藏保存。

(2)湿发好的燕窝, 应根据规格、数量的要求带水速冻。

也可装入密封袋, 放入-10 的冷藏室进行保存。

P6-7插图

<<燕鲍翅参新厨艺>>

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>