

<<鲜香肉菜-家庭烹饪教室>>

图书基本信息

书名：<<鲜香肉菜-家庭烹饪教室>>

13位ISBN编号：9787538146394

10位ISBN编号：7538146393

出版时间：2006-9

出版时间：辽宁科技出版社

作者：张奔腾 编

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>

<<鲜香肉菜-家庭烹饪教室>>

内容概要

“家庭烹饪教室”系列丛书包括《爽口凉菜》、《营养素菜》、《鲜香肉菜》、《美味海鲜》、《滋补靓汤》、《家常主食》等六个分册。

整个系列力求通俗易懂，南北皆宜，操作简便，适宜家庭。

为了便于学习掌握，每册开篇均依据原料性质和制作技巧附以相关的烹调基础知识，并配有精美菜点图片供您对照检验自己的学习成果。

“清中求鲜，淡中求美”，美食的真正内涵在于食材普通和大众认同。

本书的特点之一就是选择普通食材为大众服务：特点之二是将传统烹饪与现代科技相结合。

推陈出新，以适应现代家庭生活的需求。

本书是烹饪名师们集体创作的结晶，旨在让餐馆里的美食走进家庭，教您做好一日三餐。

<<鲜香肉菜-家庭烹饪教室>>

作者简介

张奔腾，1974年入厨学艺。

师从著名烹饪大师刘敬贤。

精通辽菜，旁通川、粤、鲁、淮扬等菜系。

参与研制“速冻家宴”、“鹿鸣宴”、“大帅府宴”、“满汉全席精选筵”等68种佳宴，获“筵席设计一等奖”。

主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、

<<鲜香肉菜-家庭烹饪教室>>

书籍目录

上篇 基础知识 1. 烹调操作基本技术有哪些？

2. 做菜时如何掌握火候？
3. 什么是上浆、挂糊，都有哪些种类？
4. 上浆、挂糊操作方法和要领是什么？
5. 做上浆、挂糊的菜肴各采取什么油温合适？
6. 上浆、挂糊对营养素起哪些保护作用？
7. 什么是勾芡，有哪些种类？
8. 勾芡时要掌握哪些基本手法？
9. 勾芡时操作要领是什么？
10. 勾芡对营养素的保护起哪些作用？
11. 烹调中加绍酒的作用有哪些？
12. 烹调加醋对营养素起哪些保护作用？
13. 炸、熘、炒、爆、烹、扒、烤的主要特点是什么？
14. 熬、炖、焖、烩有哪些区别？
15. 你知道猪肉各部位名称和肉质特点吗？

猪肉各部位适合什么烹饪方法？

16. 如何选择猪肉？
17. 如何储藏家畜肉？
18. 如何解冻肉类？
19. 如何去除肥肉的油腻？
20. 肉类如何烹饪营养损失最少？
21. 禽肉分哪些部位，适于哪些烹调方法？
22. 如何储藏家禽肉？
23. 牛肉各部位的肉质特点是什么，如何烹饪？
24. 如何切牛肉？
25. 如何烹制牛肉才能使牛肉更烂？
26. 羊肉各部位的肉质特点是什么，如何烹饪？
27. 动物肝脏如何吃，适于哪些烹调方法，哪些人应该限制食用？
28. 肠怎样进行初加工，适于哪些烹调方法？
29. 肚怎样进行初加工，适于哪些烹调方法？
30. 腰子怎样进行初加工，适于哪些烹调方法？
31. 兔肉有哪些特点，如何烹饪？
32. 为什么吃肉多时会有“轻度酸中毒”，如何调节？
33. 烹饪的技术规范有哪些？

- 下篇 精品菜肴 一、猪肉类 肉丝炒蕨菜 京酱肉丝 滑炒里脊 红烧狮子头 东坡肉
甜烧小排骨 姜丝炒肉丝 豉椒炒油渣 火爆腰花 蒜苗酥香肉卷 满汉抬财手 宫
保肥肠 腐竹烧蹄筋 荷叶双菇肉 荷叶粉蒸肉 酸菜扣肉 五彩炸里脊 铁锅烩排骨
冬瓜焖火腿 芽菜扣肉 香魂猪蹄 纸锅沸脑花 一品金塔肉 白菜猪肚 蒜苗炒
肉碎 溢香沸腾猪手 酒香猪腰丝 豆皮肉卷 甘薯炖猪肉 五香焦肉 自制水晶皮
冻 酱肘花 红右猪耳丝 酒香猪舌 熘三样 孜然猪寸骨 酒枣煨肉 酿馅丝瓜
肉丸山菌炖时蔬 脆皮大排 馋嘴肥肠 飘香月牙骨 巧克力焗排骨 青瓜炆锅腰片
生菜包肉 叉烧炒香芋 蒜苗烧肉丸 老干妈爆肚条 渝味脑花 家乡焖排骨 红
石滚肉 宫廷酱烧骨 糯沙排骨 板栗肉段 吞辣腰花 二、牛肉类 三、羊肉类
四、鸡肉类 五、鸭肉类 六、鹅肉类 七、兔肉类 八、其他类

<<鲜香肉菜-家庭烹饪教室>>

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>