

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

图书基本信息

书名：<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

13位ISBN编号：9787538146400

10位ISBN编号：7538146407

出版时间：2006-9

出版时间：辽宁科技出版社

作者：张奔腾 编

页数：40

字数：90000

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>

<<爽口凉菜-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。

<<爽口凉菜-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》、

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

书籍目录

- 上篇 基础知识
- 1. 凉菜有哪些特点？
- 家庭凉菜制作有哪些方法？
- 2. 什么是拌？
- 拌菜时常用的原材料有哪些？
- 3. 拌菜有哪几种？
- 各有什么特点？
- 4. 拌菜时要注意哪些操作要领？
- 5. 什么是炆？
- 炆菜时常用的原材料有哪些？
- 6. 炆有哪几种？
- 其操作要领有哪些？
- 7. 炆和拌有哪些区别？
- 8. 什么是腌？
- 其操作程序是什么？
- 9. 凉菜常用的腌制方法有哪些？
- 其操作要领有哪些？
- 10. 什么是卤？
- 其原料主要有哪些？
- 11. 卤菜的操作步骤是什么？
- 12. 卤菜操作要领有哪些？
- 13. 什么是酱？
- 英特点和常用的原材料有哪些？
- 14. 酱菜有哪些操作步骤？
- 15. 酱菜时的操作要领有哪些？
- 16. 酱与卤有什么区别？
- 17. 什么是冻？
- 常用的原材料有哪些？
- 18. 冻菜操作步骤是什么？
- 19. 冻菜分哪些？
- 20. 冻菜时的操作要领有哪些？
- 21. 什么是盐水煮？
- 其特点和原材料有哪些？
- 22. 盐水煮有哪些步骤？
- 23. 盐水煮的操作要领有哪些？
- 24. 什么是白煮？
- 其特点和常用原材料有哪些？
- 25. 白煮的操作步骤是什么？
- 26. 白煮时操作要领有哪些？
- 27. 凉菜常用的调料有哪些？
- 28. 你真的知道食盐的营养学价值和食用方法吗？
- 29. 醋在烹饪中有何作用？
- 30. 食用味精需要注意什么问题？
- 31. 调味的种类有哪些？
- 各种味包括哪些调味品？
- 32. 各种调料有什么烹饪作用？

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

33. 怎样配制香糟卤？
34. 怎样制作芥末糊？
35. 怎样制作咖喱油？
36. 怎样制作鱼香汁？
37. 怎样制作辣味油？
38. 怎样制作糖醋汁？
39. 怎样炒花椒盐？
40. 菜肴的调味，一般可分为哪几个阶段？

下篇 精品菜肴 酸辣豌豆尖 香辣苦瓜丝 萧山萝卜拌肚丁 泡椒响片 品味四季爽 雪片拌辣白菜
冰镇橙汁玉米粒 海米拌菜花 烤鱼片拌土豆松 鸡汁拌黄喉 麻辣驴板筋 糟香卤毛豆 苦瓜酿
肴肉 生炝蟹块 熏卤鲑鱼 香椿拌兰花干 黄豆猪脚冻 家乡咸鸡 杭椒拌虾干 金菇爽口菜 糟
香小黄花鱼 特色牛腱子.....

<<爽口凉菜-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>