第一图书网, tushu007.com

<<中华河豚控毒烹饪技艺>>

图书基本信息

书名：<<中华河豚控毒烹饪技艺>>

13位ISBN编号：9787538173307

10位ISBN编号：7538173307

出版时间：2012-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：徐权

页数：123

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

内容概要

河豚鱼是一条神奇的鱼，世界上没有任何一种鱼能像它那样久负盛名，并形成一种文化——河豚文化。

中国人食用河豚有着悠久的历史，尤以长江中下游地区最为普遍。
长江河豚因其肉质鲜嫩、味美绝伦，自古就有“鱼中之王”的美名。
据传早在距今4000多年前的大禹治水时代，人们就品尝过河豚。
到了宋代，无论达官贵人还是平民百姓，皆大谈河豚美味。

河豚虽然是一种美味佳肴，但其体内含有毒素，数千年来人们对如何烹制河豚、解河豚毒作了长期探索，留下了宝贵经验。
据《本草纲目》记载，严有翼这个人在《艺苑雌黄》中说：
“河豚是水产品中的奇味食物，人们都传说它能毒死人。
我(指严有翼)在丹阳·宣城(指现在的马鞍山地区当涂县)任太守的时候，见当地人每家都吃河豚，只要是加入菘菜、蒌蒿、荻芽三物一同煮，就没见到因吃了中毒而死的……”《雨航杂录》中记载：
“海上人得之，去其头尾，用橄榄、甘蔗煮之。
”皆讲述了在烹调过程中如何去毒。

有些古籍记载河豚去毒更为详尽。
如《养鱼经》记载了剖杀要点：
“河豚出江海，有大毒，能杀人，凡烹调者，腹之子、目之精、脊之血，必尽弃之。
”明朝宋诩《宋氏养生部》则有更为详细的介绍：
“二月用河豚，剖治，去眼，去子，去尾、血等，务涤其洁。
切为轩(片子)，先入少水，投鱼烹过熟。
次以甘蔗、芦根制其毒，荔枝壳制其刺软。
续水，又同烹过熟。
胡椒、川椒、葱白、酱、醋调和。
忌埃尘荆芥”。

随着科学技术的发展，人工养殖河豚已大量面市，尤其是暗纹东方豚，红鳍东方豚国家标准已颁布，对实施控毒健康养殖河豚，使其体内毒素降到低毒，实际上可被视作为无毒级，为扩大人类食源，安全烹制河豚，提供了有力保障。
但还应进一步加强对科学养殖的监管和生产流通环节的管理，严格按照河豚安全加工规范的要求进行烹制。

本书是由中国河豚美食网创始人，国家农业部渔业协会河豚鱼分会理事，北京江上鲜文化发展有限公司总经理，中国河豚鱼大师徐权编著。

作者简介

徐权，江苏扬州人，现任北京江上鲜文化发展有限公司总经理，高级技师，大专学历。
曾获“中国烹饪大师”、“国际厨艺大师”、“亚洲蓝带餐饮管理专家”、“中国当代名厨”、“中华餐饮管理大师”、“中国河豚鱼大师”、“中国营养膳食烹饪大师”、“国家高级技师”、“国家高级烹饪营养师”、“全国餐饮业国家一级评委”、“中国河豚美食网执行主编”、“中国农业部渔业协会河豚鱼分会理事”、“中国河豚鱼安全食用技术研究委员会副秘书长”、“江苏省餐饮行业河豚研究专业委会会委员”、“江苏泰兴河豚文化研究会常务副会长”、荣获中国商业联合会“2004年度中国商业突出贡献奖”、中国烹协“2005年全国优秀大厨”、东方关食绝技大本营客座教授、中国社会科学院客座教授。
江苏省江鲜（河豚）培训基地教授。

第一图书网, tushu007.com

<<中华河豚控毒烹饪技艺>>

书籍目录

序
第一章　河豚鱼饮食文化
　一　我国河豚饮食文化概述
　二　日本河豚饮食文化概述
第二章　河豚鱼资源分布
　一　主要河豚鱼种类及分布
　二　我国河豚鱼的渔场和渔期
第三章　河豚鱼的分类、分布及鉴别
　一　河豚鱼生物学分类
　二　河豚鱼的生物学结构及生态习性
　三　常见东方豚的种类及特征
　四　野生暗纹东方豚与人工养殖的区别
　五　不常见东方豚的种类分布及可食部位
第四章　河豚毒素、中毒症状及安全管理
第五章　实施HACCP管理
第六章　河豚鱼肝、肠及精白的综合开发
第七章　河豚鱼图解
第八章　河豚鱼经典菜品
后记

章节摘录

版权页： 插图： 河豚鱼切片加工岗位职责 1.认真实施HACCP卫生管理流程和专家组所定的各项工作要求，经培训合格后方可上岗。
2.当班员工首先符合晨检标准，进岗前要洗手消毒，衣帽、工服要整洁。
3.要在指定工作区域进行刀工处理，不得乱用区域处理，并时刻保持工作区域的清洁卫生。
4.要配齐专用工具（菜墩、刀具、抹布、容器等），并有标识。
使用前菜墩（塑料）、刀具要用95°酒精点火消毒，使用后要化学消毒，用84消毒液应按标准规定配比，时间10分钟，要达到干、洁、光、亮。
5.认真察看河豚品种，人工养殖（红鳍东方豚、黄鳍东方豚、菊黄东方豚、暗纹东方豚）方可使用，野生河豚绝不可使用。
6.加工时要选用鲜活河豚或冰鲜极冻河豚，肉质要新鲜，富有弹性，有光泽，反之有异味，无光泽不新鲜的绝不使用。
7.可食用肉、皮、精巢、嘴、鳍、肝要清洗净，达到无血水。
不可食的眼球、鳃、胃、脾、心脏、胆、血液、卵巢、肠、肾脏、脑等废弃物应统一容器作深埋或焚烧处理。
8.鱼肝料理要严格按照鱼肝去毒流程法处理。
切口、自流血液、冲压膨胀排血、切片，碱液浸泡、流水冲泡、盐抓、流水冲、控水、净巾压水。
9.河豚鱼加工的熟产品隔日食用前要加热到中心温度达70℃，用餐客人如有不适，立即封存留样，以备相关部门的检查。
1.如有违反以上规定者，要进行教育、罚款，直至辞退。
造成严重后果的应承担民事责任和刑事责任。
（六）热菜岗位管理 河豚鱼热菜加工岗位职责 1.认真实施HACCP卫生管理流程和专家组所定的各项工作要求，经培训合格后方可上岗。
2当班员工首先符合晨检标准。
进岗前要洗手消毒，衣帽、工服要整洁。
3.加工的容器要做到专用，不得与其他容器混合。
4.认真察看河豚品种，野生河豚绝不烹制。
5.做到不新鲜不烹，废弃物处理不干净不烹。
6.烹制时间要控制在30分钟至45分钟之间，10条鱼以上要食品留样。
7.鱼肝要严格按照鱼肝去毒流程法处理，再用180℃油煎透后方可加入其他产品组合。
8.如有剩余河豚鱼的熟产品，隔日食用前要加热到中心温度达到70℃，用餐客人如有不适，立即封存留样，以备相关部门的检查。

编辑推荐

《高职高专烹饪专业教材:中华河豚控毒烹饪技艺》是由中国河豚美食网创始人，国家农业部渔业协会河豚鱼分会理事，北京江上鲜文化发展有限公司总经理，中国河豚鱼大师徐权编著。
徐权大师经过十多年的研究、探索足迹遍布大江南北，并深入到养殖场拜师学艺，对河豚鱼的生长周期、习性、营养价值、药用价值、毒素的来源、毒素存在鱼体哪些部位，烹制加工时去毒方法、以及河豚中毒的应急处理等等都有了深入了解，成为国内知名的河豚文化专家。

第一图书网, tushu007.com

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