第一图书网, tushu007.com

<<红厨帽食材指南>>

图书基本信息

书名：<<红厨帽食材指南>>

13位ISBN编号：9787538450873

10位ISBN编号：7538450874

出版时间：2010-12

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：郝冬霞 编

页数：309

字数：170000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

烹饪是建立在对食材性格认识的基础上的，不识食材的烹饪，如同盲人打猎，枪再好，也不会出彩。
如果你不懂你所面对的各种食材，就算你掌握了十八般烹饪武艺，往往也是事倍功半。
从烹饪的本意上讲，不能发挥食材的优势，不能扬其长，反而扬其短，是厨艺的无知，也是对食材的不敬，是另一种暴殄天物。
郝东霞主编的《红厨帽食材指南》教你认识食材的性格。

第一图书网, tushu007.com

<<红厨帽食材指南>>

书籍目录

禽畜类
鱼类
海水鱼
淡水鱼
洄游性鱼
虾蟹类
虾
贝壳类
其他海鲜类
干货类
两栖类
粮食类
蔬果类
根菜类
花菜类
茎菜类
叶菜类
果菜类
菌类
干果类
昆虫类
特色食材-素料
266特色食材-荤料
附录
鱼类
虾蟹类
贝壳类
禽畜类
菌菇类
蔬果类

章节摘录

版权页： 插图： 鉴别 望1看表面，选腰圆背厚、裙边整齐的。
这样的鲍鱼肉质比较肥厚，口味醇香。
还应该注意选择弯的鲍鱼，而不选择平的。
弯的鲍鱼是晾晒透彻的，平的鲍鱼是还没有完全晒透的，不仅品质相对较差，还压秤不出数。
2晒过一段时间的鲍鱼，干透后表面会起～些白色粉末，那是海盐的粉末，属正常现象。
千万不要以为白色粉末少的或者没有的就是佳品，那是错误的。
白色粉末是否均匀也是一个参考项。
如果粉末细而匀就说明晾晒充分；如果粉末有粗有细且不均匀，说明鲍鱼可能有破损，或者晾晒时相互叠压，晾不透晒不匀。
3刚刚干制后的鲍鱼是黄色的，时间长一点后会逐渐变成橙咖啡色，这才是上好的鲍鱼。
之后颜色越来越深，10年以上的鲍鱼就接近黑色了。
4鲍鱼的个头也很重要，一般都称为“几头鲍”，即每500克鲍鱼有几只就被称为几头，头数越少越值钱。
网鲍生存环境稳定，个头比一般的禾麻鲍大，一般有8～12头，甚至4～6头，吉品鲍，禾麻鲍为野生鲍，一般为20～30头，若有12～13头者，就是极品，颇为难得。
闻选择干鲍时，要拿起来闻一闻。
品质好的干鲍会有股淡淡的海水腥味；品质差的干鲍则会有些杂味，甚至有点腥臭味。
如果批量定购鲍鱼，选择时不妨拿一两个将其煮熟，用牙签插入鲍鱼中部，无硬心时即为熟透。
此时捞出鲍鱼闻一闻，不好的鲍鱼煮熟之后还会有腥味：品质好的鲍鱼煮熟后就完全没有腥味了。
这种方法判断鲍鱼优劣是比较准确的。
摁拿起干鲍摁压中间部位，如果十分坚硬，则说明肉质很紧实，干制过程处理得很好：如果用力压下去略有弹性，说明鲍鱼肉质有间隙或者干制不得当，或许是刚刚干制不久的产品，此类鲍鱼不可选。
掐用拇指指甲用力掐一下裙边，如果被迅速弹回，说明鲍鱼质量好，干制时间久；如果裙边上的肉被压出一条痕迹，说明鲍鱼的肉质不够好。
根据痕迹的深浅，可以判断肉质不同的品质。
烹调方法干鲍鱼质地坚硬，用于烹制前需事先进行涨发，这项技术是鲍鱼烹制过程中的关键之一。
目前干鲍鱼的涨发方法主要有碱发和水发两种，但碱发后鲍鱼所含的碱味不易冲漂干净，鲍鱼的营养成分会受到一定程度的破坏，其鲜美度也会降低，成菜口感不佳，故上等鲍一般不采用碱发的方法。
水发的方法简单易行，便于操作，它能让鲍鱼充分吸收水分，使鱼体柔软饱满，形整不烂，而且不会破坏鲍鱼的营养成分，也不影响鲍鱼的鲜美度，成菜口感较好。
于鲍鱼要发好需要40～60小时，中间需要换水5～6次，每次泡鲍鱼的水在变味前换掉，鲍鱼泡的越软越好。
发好的鲍鱼，手感极柔软且有弹性，仿佛充满生命力的活体一样。

<<红厨帽食材指南>>

编辑推荐

好食材，是烹制好菜品的基础。
对于厨师来说，除了要学会挑选合适的食材外，还要掌握食材的烹调密码，否则再好的食材也做不出好菜。
《红厨帽食材指南》共分为十三部分，分别是禽畜类、两栖类、鱼类、虾蟹类、贝壳类、其他海鲜类、干货类、昆虫类、粮食类、蔬果类、干果类、菌类以及特色食材，涉及到的食材品种近千款。
另有附录介绍了部分食材的经典做法。
《红厨帽食材指南》的新食材部分，可以帮你打开菜肴创新的思路，让你烹调出与众不同的新菜品。

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