

<<巧手家庭菜谱>>

图书基本信息

书名：<<巧手家庭菜谱>>

13位ISBN编号：9787538453966

10位ISBN编号：7538453962

出版时间：2011-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张明亮

页数：319

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>

## <<巧手家庭菜谱>>

### 内容概要

《巧手家庭菜谱》面向普通家庭，在内容选取上依据原料易购，操作简便、营养合理的三大原则，向读者推荐了700余款家庭实用菜例。

书中每款菜例不仅配以精美的成品图片，还对一些操作相对繁琐的菜肴加以分步详解，使您能够更好的抓住重点，快速掌握精髓，在家中烹调出色、香、味、形俱佳且营养健康的家常菜。

《巧手家庭菜谱》由张明亮担任主编。

<<巧手家庭菜谱>>

书籍目录

好学易做的巧手菜

PART 1 开胃爽口腌拌菜

PART 2 味浓醇厚熏酱菜

PART 3 爽滑鲜香熘炒菜

PART 4 外酥里嫩煎炸菜

PART 5 清香原味蒸煮菜

PART 6 软嫩浓厚焖炖菜

PART 7 浓香适口烧烩菜

PART 8 滋补营养汤煲羹

## &lt;&lt;巧手家庭菜谱&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：巧手烧烩菜 烧是将经过炸、煎、煮或蒸的原料，放入烹制好的汤汁锅里，用旺火烧沸，再用中小火烧透入味，然后转旺火收稠汤汁或勾少许芡的一般烹调方法。

烧是各种烹调技法中最复杂的一种，也是最讲究火候的，其运用火候的技巧也是最为精湛的。

俗语道：“千烧万炖”，说明烧的方法是最需要火候的烹调方法之一，用于其初步熟处理的方法也是多样的，如走红、过油、焯水等，成品特点是质地软嫩，口味浓郁。

烹调方法之烩，俗称“捞”、“红烩”等，是各大菜系中常用的烹调技法之一。

是将加工成片、丝、条、丁块等形状的各种生料（一般有3种或3种以上），或者经过初步熟处理的原料，一起放入汤锅里，加入多种调味料，用旺火或中火制成半汤半菜的菜肴。

根据成品菜肴的具体要求，烩菜中大部分需要勾芡，少量的不需要勾芡。

烩菜适用于多种动植物原料，如畜肉、禽蛋、水产、蔬菜、菌藻、果品等，烩菜的汤汁较宽，原料与汤的比例基本相等或者略少于汤汁（个别菜肴汤汁较少）。

烩菜的特点一般是一菜多料，汤宽味醇，半汤半菜，色泽鲜艳，口味鲜浓或香醇，质感软嫩。

烧烩菜窍门对于带皮的原料，如猪肘子、带皮五花肉、带皮羊腿等，在初步熟处理前，需要先把表面的残毛和污物处理干净，并用清水浸泡，再烧制成菜肴上桌，以保证成品的口味。

烧菜一般需要先进行初步熟处理，其方法有焯、煮、炸等，家庭要根据菜肴的需要适当选用一种初步熟处理方法。

把初步熟处理的原料放入锅中，汤汁和调味品要一次加足，加热过程中不宜再加入汤汁，以免影响口味。

火候是制作烧菜的关键之一，在烧制过程中要先用旺火烧沸，再改用小火烧煮并保持微沸的状态。

对于一些需要勾芡的烧菜，若汤中的油脂太多，可先把油脂撇出再勾芡，可增加成菜软嫩鲜香的特点。

烹制好的烧菜需要立即出锅，且不能长时间存放。

若长时间存放，达不到菜肴要求的色泽，口味也会受影响。

在制作一些肉类烧菜，如红烧肉、干烧鱼时，不要过早放盐，因为盐的主要成分是氯化钠，容易使肉中含有的蛋白质凝固，使肉块缩小、变硬，且不易烧熟烂。

无论是畜肉类原料，还是蔬菜菌藻、豆制品等，制作烩菜时都必须经过焯水等初步熟处理，以清除原料中的血污浮沫和异味，保证成品的口味。

## <<巧手家庭菜谱>>

### 编辑推荐

《巧手家庭菜谱》为了满足众多家庭对家常饮食方面不断增长的需求。本套丛书共分四册：《简易家庭菜谱》《巧手家庭菜谱》《特色家庭菜谱》《金典家庭菜谱》，是献给广大家庭的一份厚礼。本套丛书在汇集众多饮食搭配、烹调技法的前提下，还有容量大、内容全等特点，相信书中详尽的讲解和精美的图片会带给读者最大程度的帮助。

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>