

<<洋料理王>>

图书基本信息

书名：<<洋料理王>>

13位ISBN编号：9787538871661

10位ISBN编号：7538871667

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 编

页数：383

字数：150000

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>

<<洋料理王>>

内容概要

精致、创意、丰盛，600道地道日韩料理、西餐，网罗最好吃、最受欢迎的营养料理。寿司、刺身、烧物、米饭、蒸煮菜、红烧、泡菜、沙拉、意大利面、糕点……层出不穷，道道色香味俱全，让人难以抗拒。在《洋料理王(畅销版)》一书中，国际烹饪大师亲自传授料理绝技，让寻常食材完美变身，让你不出家门就能享受异国美味。

《洋料理王(畅销版)》由陈志田主编。

<<洋料理王>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

书籍目录

巧做料理

日式料理

韩式料理

西式料理

章节摘录

版权页：插图：2切法说明（1）圆形切片法 圆形切片法指的是将黄瓜、胡萝卜、莲藕、南瓜等蔬菜按照想要的厚度整个切制的方法。

这个方法根据材料和用途的不同，可以调整厚度，主要用于汤、收汤酱菜、蜜渍等烹饪方法。

（2）半月形切法 半月形切法指的是将萝卜、土豆、胡萝卜、南瓜等先按长度剖半后，按照想要的厚度切成半月形的方法。

（3）银杏叶形切法 银杏叶形切法指的是用刀将土豆、胡萝卜、萝卜等材料按长度以“十”字形4等分后，按照想要的厚度切成银杏叶形状的方法，主要用于做汤或是熬煮收汤的菜式。

（4）薄切法 薄切法指的是在将材料切成想要的长度后，薄薄地切或是按照想要的厚度薄切的方法，主要用于炒和凉拌的烹饪方法。

（5）斜切法 斜切法指的是用刀在黄瓜、胡萝卜、葱等纤长的材料用刀在侧面以适当的厚度斜着、均匀地、薄薄地切制的方法，主要用于炒和炖的烹饪方法。

（6）骨牌切法 骨牌切法是将萝卜、胡萝卜等圆形的材料按照想要的长度切成段后，切去边缘部分，再扁扁地切成长方形的方法。

（7）方片状切法 方片状切法和骨牌切法一样，是将萝卜、胡萝卜等圆形的材料按照想要的长度切成段后，切去边缘部分，再薄薄地切成长、宽差不多的正方形的切法。

（8）方块切法 方块切法是将萝卜、土豆等切成长、宽、厚全为2厘米左右，像色子一样的形状的切法，主要用于做萝卜块泡菜、炖菜、收汤酱菜等料理。

（9）切丝法 切丝法指的是用刀将萝卜、黄瓜、南瓜等切成薄片之后，斜着堆摞起来切长丝的方法，主要用于生拌菜、萝卜丝等料理。

（10）切碎法 切碎法是将切好的丝整齐的堆放在一起后，细细地切碎的方法，主要是在将葱、蒜等材料切成碎末后做调味料时使用，切好后最好大小一致。

（11）长条棒切法 长条棒切法指的是将萝卜、黄瓜等材料按照想要的长度切成段后，再切成条状的切法，主要用于做烤肉串或是酱菜。

（12）随意滚切法 随意滚切法指的是用一只手将黄瓜、胡萝卜等比较纤长的材料打转旋转，另一手持刀跟切成有棱角形状的方法，主要是将蔬菜收汤时使用。

（13）削切法 削切法指的是将牛蒡等材料像削铅笔一样一边旋转一边切成薄片的方法，主要使用刀刃的末端。

（14）剝削切法 剝削切法指的是将土豆、胡萝卜等切好后有棱角的材料的棱角薄薄地剝削去后，将其做成圆形的一种方法。

为了使长时间煮制或烹饪的材料不变形、做成菜肴后更美观而使用这种切法。

（15）旋转削法 旋转削法指的是将黄瓜等材料切成约5厘米长的段后，像削去外皮一样，一边旋转一边削成薄片的方法。

（16）松球切法 松球切法指的是在做炒鱿鱼或是将鱿鱼氽烫后做生鱼片时，划刀痕切成粗大圈形的方法。

这种方法一定要从鱿鱼的里侧按斜线的走向下刀，再斜着划上交叉的刀痕，接着放入水中稍稍氽烫后就出现了想要的效果。

<<洋料理王>>

编辑推荐

《洋料理王》编辑推荐：丰盛！
600道最受欢迎的日韩料理与西餐，难以抗拒的异国风味，创意非凡、好吃精致超丰盛。
日式寿司、刺身、烧物+韩式蒸煮、红烧、汤锅+西式沙拉、意大利面、蛋挞.....

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>