

<<钟鸣鼎食丛书 : 煎炸>>

图书基本信息

书名：<<钟鸣鼎食丛书 : 煎炸>>

13位ISBN编号：9787540680077

10位ISBN编号：7540680075

出版时间：2010-9

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：160

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>

<<钟鸣鼎食丛书 : 煎炸>>

内容概要

《钟鸣鼎食丛书5:煎炸》为羊城首席美食家后人、美食大师江献珠女士点睛传艺的经典家常菜谱，一部传承粤菜煎炸技法、本真味道的佳作！书中内容以图解菜谱的形式展示了读者关心的焦点、操作中的难点及关键点，阐明了传统技法与中西烹饪新法的区别，道出保留原汁原味的秘诀。

《钟鸣鼎食丛书5:煎炸》一书达到四结合境界：绝妙的烹饪煎炸技法 粤菜技法源流、基本功、原创技法、窍门及传承；几十款经典煎炸食谱，展示无限珍贵的居家真味实录；烹饪煎炸技法与调味的点睛要诀；精妙典雅、烘托美味的隽秀文字。

## 作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际美食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。

历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小”。

“馆家饌”专栏，著作有《汉饌》；（Chinese Cooking英文版）、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

书籍目录

编者的话总论生煎猪下巴薄煎猪扒中式牛柳香草汁煎羊架柠檬煎软鸭煎封马友鱼冬菇烩龙删鱼柳苏式熏鱼生抽王干煎大虾鸡蛋煎虾饼煎蟹饼香煎金蚝碎酒煎爽蚝豉油皇干煎鲜扇贝带子芋盒腐皮素卷煎瓢杏鲍菇金针菇牛柳卷双色肉甜酸肉柠檬鸡糖醋葡萄鱼蟹肉粟米斑块银鱼两吃香花玉兔虾椒盐虾吉列田鸡腿大地鱼焖猪肉无花果牛肝菌焖猪腩生财就手火腿汁焖大芥菜牛展焖海带卷柱侯牛腩花雕鸡橘子鸭冬菇焖鹅掌鱼头焖魔芋咖喱三文鱼头珧柱焖节瓜红烧南非网鲍

## 章节摘录

插图：家庭下厨人只要能驾驭煮、焖、蒸、炒、煎和炸这六大主要烹调技法，已经足够主理厨政，资深厨师列举的其他技法可说只是锦上添花而已。

煎法的分析煎是借着油来传导热力的技法：置烹具于火上，火力的强弱视乎所用烹具的性质，烧至热便下油，油量以不淹没食材为原则，加食材入锅后，油传导热力，使食材外层变得香脆，而内里原味得以保存，很适合家庭操作。

煎的烹具煎的烹具最常用的是有柄平底的锅，煎物能平放在锅内，平均接受热能，只要拿着锅柄，便可将煎物自由转动，翻面时也比较容易。

平底锅有多种：钢的、铝的、铜底的、合金的，表层涂上、或与锅身的材料结合的不黏底化学剂的平底易洁锅。

但以后者最有效而耐用。

传统的中式弧形锅当然可以用来煎食物，但耗油较多，煎物也难以平放，火力也不均匀，若煎物较大，便要把锅转动去迁就煎物的位置，这方面它是比不上平底锅的。

中式弧形易洁锅虽然不黏底，但仍得把锅转动，使煎物能平均接受热力。

像其他的易洁锅，都不应用大火，用中小火来煎是最理想的火候。

因为温度超过摄氏260度（华氏500度）时，易洁表层便会部分分解剥落，掉到食物上。

煎的材料和分类煎的材料可以是小块或大块，如切块的肉、禽肉、海产或整条的鱼、整块的肉，往往都是先煎一面至金黄，翻面再煎另一面亦至金黄为止。

不过很多时煎法是复合烹调技法的前奏，食材煎香后，再进行诸如煮、焖、蒸、炖等步骤去成菜。

又因为煎的目的不同，煎完即上桌的称干煎，煎后加芡汁的称煎封，煎后加汤汁去煮的叫焖，扁平的材料上了粉或粉浆方去煎的叫塌，只煎一面的叫贴。

这些都是名词，强记了不见得便能在厨内操作自如，要说得更清楚，最好以实例去表示。

就拿一条不超过500克（一磅）的全鱼来说，鱼洗净了，擦干，下锅前用盐稍腌，让多余的水分流去，有人喜欢薄薄抹些生粉在鱼的表面，使鱼皮煎后香脆。

编辑推荐

《钟鸣鼎食丛书5:煎炸》比谭家菜更正宗、更纯粹；中国粤菜第一家，香港美食大师倾心之作；羊城首席美食家后人江献珠；美味家饌、分步图解。

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>