

<<大厨不外传的烹饪小窍门>>

图书基本信息

书名：<<大厨不外传的烹饪小窍门>>

13位ISBN编号：9787543650640

10位ISBN编号：7543650649

出版时间：2012-4

出版时间：青岛

作者：柯俊年//黄景龙

页数：95

字数：100000

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>

<<大厨不外传的烹饪小窍门>>

内容概要

对于初入厨或是已有一些烹调经验的人而言，照着食谱做菜，往往无法达到想要的效果——煎鱼无法煎出干爽香喷的口感，炒出来的牛肉似乎总是太老，炖出的汤常常不够入味……本书从最简单的煎、煮、炒、炸、拌、烤等烹调方法教起，点出烹调过程中最常见的问题并加以解答，让下厨从此变得更轻松！

<<大厨不外传的烹饪小窍门>>

书籍目录

PART 1 外酥内嫩的简单美味 蚬仔煎 萝卜干煎蛋 家常豆腐 干煎虱目鱼肚 白鲳豆瓣鱼 鸡肉干
贝煎饼 樱虾蔬菜蛋饼 陶板牛小排 干煎鸡腿排 蜜汁霜降肉 锅具的选用PART 2 炖煮一锅香浓美
味 姜烧鱿鱼头 卤肉饭 地瓜稀饭 柴鱼海带高汤 大骨高汤 鸡高汤 猪肉味噌汤 番茄肉酱草
鱼锅 牛蒡炖鸡盅 蛤蜊鸡汤 猪肉角烧 清炖牛腩 莲藕烧鸡 南瓜酸甜煮 豆酱鲨鱼 味精和类
高汤PART 3 最具实力的火候掌控 萝卜干鸡粒炒饭 清炒时蔬 蟹肉丝瓜 干煸四季豆 豆干菜脯
虾仁炒蛋 蒲烧鳗炒蛋 辣子鸡丁 腌白菜炒肉丝 香芹牛肉 豉椒炒鹅肠 塔香蛤蜊 牡蛎炒面
汆烫和过油PART 4 金黄香脆的美味诱惑 五香鸡块 千岛酱嫩鸡 扬出豆腐 金针熏肉串 猪排盖饭
蚬仔酥 腐乳爆虾 酥炸啤酒鱼 酒PART 5 清爽入味一点就通 凉拌绿竹笋 脆拌苦瓜 五味鱿鱼
豆皮拌白菜 蒜香地瓜叶 棒棒鸡丝 腐乳白肉 水梨牛腱肉 日式凉拌沙拉 柳橙鱿鱼沙拉 香
肠薯块沙拉 醋PART 6 不用煤气也能完成的简易烹调 泡菜小披萨 味噌烤香菇 酱烤甜不辣 柠檬
花椒盐烤鱼 奶油香蒜烤鳕鱼 蚝油蜜汁小排 猪肉味噌酱烧 味噌色拉乌鱼 芥末焗鲜虾 银盅烤
蛤蜊 味啉

<<大厨不外传的烹饪小窍门>>

章节摘录

版权页：插图：一般我们炒菜时，爆香后总会在锅边炆入米酒，但是加盐米酒却不能这么加，因为加盐米酒接触到金属锅具，酒精及氯化钠、氯化钾（盐的成分）时会瞬间产生变化，做出来的菜就会有一股苦味，所以只能把酒倒在食材上。

米酒中不加盐，做菜的方式就不需改变了。

其实加入米酒的菜肴，用其他的酒也可以替代，例如黄酒系列，另外也可试试清酒。

啤酒入菜，是近年来的新时尚，且不说啤酒鸭、啤酒鸡、羊肉炉等，甚至连做卤味也有人使用啤酒。我自己比较喜欢把啤酒倒入面粉中，做成面糊，油炸食物时啤酒内的气泡会乱钻，特别是遇到油锅的热气时钻的速度更快，使面糊上产生气孔，吃起来也就特别松脆。

黄酒、绍兴酒、花雕酒都属于黄酒系列，不仅可以用于红烧菜、快炒菜，也可以用于腌泡食材、药膳烹调。

就拿大家熟知的东坡肉、红烧肉来讲，用黄酒来烹制比用米酒还美味。

黄酒用于海鲜类的烹调，去腥味效果更佳，也更鲜美。

红曲发酵完、蒸馏出来的酒就是红露酒，而最传统的台式醉鸡，就是用红露酒来制作的，还有许多甜品也是使用红露酒来入菜。

<<大厨不外传的烹饪小窍门>>

编辑推荐

《美味厨房系列:大厨不外传的烹饪小窍门(第2版)》: 鸡腿排怎么煎才不变形如何让大肉煮得更入味如何炒肉丝才能不粘黏告诉你一学就会、一用就灵的烹饪小窍门跟着大厨学窍门, 轻松入厨非难事如何让油炸食物面糊不脱落, 吃起来更酥脆如何使用凉拌青蔬快速入味烤鱼怎样才能不粘在烤盘上8堂经典课程教你“煎”出外酥内嫩的可口菜肴9堂必学课程教你“煮”出香浓美味10堂进阶课程教你“炒”出营养鲜香7堂美味课程教你“炸”出金黄香脆11堂基础课程教你“拌”出清爽可口7堂简易课程教你“烤”出美味无油烟您用对了吗: 锅具、调味料、酒、醋.....

<<大厨不外传的烹饪小窍门>>

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>