

<<大厨新煮张>>

图书基本信息

书名：<<大厨新煮张>>

13位ISBN编号：9787543927926

10位ISBN编号：7543927926

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：张正龙,张正东

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>

## <<大厨新煮张>>

### 内容概要

做菜一定要大费周章，搞的挥汗如雨吗？

能不能轻松一点，随兴一点呢？

当然能！

看看张正东和张正龙兄弟两为您准备的《大厨新主张》吧！

这是一套创新菜谱，在烹饪技法和思维上提出了新思路供您参考，更提供了上百道主菜佳肴，以“主角、配角、功夫、点评”的样式来教你学会这些美味佳肴。

有了它，你可以轻轻松松让餐桌从此缤纷热闹起来！

中国菜的博大精深，不但在于“炸、煎、爆、炒”各种烹饪技艺的齐全，而且在于整席菜肴像一篇文章，前后呼应，起承转合，色色不乱，丝丝入扣。

参翅鲍肚不惮其贵，青菜萝卜不惭其廉。

件数少时，质量要精；件数多时，又要实惠丰满。

菜与菜之间色、形、器的配合，要搭配协调，和谐多彩，以令人食欲大开，朵颐大快。

品尝过张正龙、张正东兄弟的前菜后，我们应该领略一下他们所做的主菜(包括头菜、热菜、甜菜、饭菜)风采。

这里也选了近80道菜点，图文并茂。

除新“煮”张外，还有他们的新思路、新概念、新作派，不但厨间兄弟可以有所参考、借鉴，而且家庭主夫、主妇也可依样画葫芦，也许可以学会几成呢！在老一辈高厨中，比较推崇“京、广、川、扬”，坐正帮别。

新一代大厨因为学得多，看得多，吃得多，在以某菜系为主的前提下，融会贯通，有所发展。

细读了这本《主菜篇》之后，在这一方面，是否能有一些新体会呢？

## <<大厨新煮张>>

### 作者简介

出生于烹饪世家的张正龙，现为中国烹饪协会会员、国家级高级技师，擅长本帮菜、粤菜、湘菜、川菜。

张正龙，20世纪80年代末和希尔顿大酒店、和平饭店的大师一起工作。

勤学的他从名师和前辈处学得烹饪技艺之精髓，打下了扎实的基本功。

平时喜欢阅读各种烹饪书籍，研究菜谱，从中汲取营养以充实自己。

曾担任过上海多家大型酒店的总厨、技术总监、副总经理、总经理等。

现任上海9家大型酒店的总厨、3家酒店的高级顾问。

曾被评为“厨神”称号、上海餐饮新潮高级餐饮经理人，在华东地区的烹饪大赛上获一等奖和两项热菜金奖、“太湖牌”大闸蟹创新烹饪大赛决赛至尊奖，并多次在上海电视台展示厨艺，在东方卫视《天天厨房》栏目中献艺。

曾有多篇作品分别在《中国烹饪》《东方美食》《中国大厨》《上海餐饮》《上海百厨》《新民晚报》《服务经济》等多家报刊上发表。

现为上海东耀餐饮管理有限公司总经理技术总监。

<<大厨新煮张>>

书籍目录

新法扣三丝罗汉虾木桶群鲜煲金沙蒜香骨灌汤百花球金盏海皇粒三鲜汤肉皮长江河鲜卷豆瓣肉蟹甘蔗  
鱼枣沪船炆腰墨火龙果炖燕窝酱味石斑肚经典蛋中蛋橙灯海鲜盏秘汁美龙匙木桶石烹野鸭浓汤土豆泥  
鳝鱼叉子时蔬扒虾筋天山雪莲炖南瓜田园豆腐虾脑炖蛋虾脑鸡粥夏鳝墨鱼花咸蛋黄银丝卷蟹粉烩鱼唇  
雪莲木瓜玉兰鱼子米粽香刺猬球八宝葫芦鸭鲍鱼鱼翅煲鲍汁扣鹅掌鲜酱烤虾串带鱼夹香肉芙蓉花蟹红  
烧大乌参皇帝珍上素黄油炯龙虾秘制烤羊排美食鱼头王南瓜青豆泥南瓜贝肉盅浓汤翅捞饭一品大丰收  
肉松土豆松石烹牛蛙双味鲈鱼酸菜鱼味噌豆腐新西兰牛排鱼香茄龙竹网陈皮虾枣泥鱼卷自制鱼面筋宫  
廷三品官燕红烧大鲍翅韩国粉丝沸腾鲜鱼片脱骨泥鳅布袋蟹粉蟹黄烩白玉果鸭片皮三脆锦绣清汤球吊  
炉烧鸡百鸟聚巢腊味川虾美极凤凰掌百花酿鱼球油煎薯脊条银盏鲜鱿香笋鱼米墨花兰度结蟹粉三敲鳊  
鱼馄饨鲜虾瓜柱新式吊烧鱼

<<大厨新煮张>>

章节摘录

书摘蟹粉三敲鳊鱼馄饨 主角： 大闸蟹300克、鳊鱼500克。

配角： 日本小南瓜6只、芦笋50克、土豆50克、小棠菜4棵、生姜2克、料酒5克、生粉3克、面粉50克、澄粉50克、可可粉50克、细盐3克、味精5克、浓汤500克、鸡蛋1只、色拉油50克、鸡油10克、芦笋100克。

功夫： 1. 蒸熟大闸蟹拆出蟹粉蟹肉，土豆去皮上笼蒸熟粉碎成泥加浓汤待用。

2. 洗净的芦笋切6厘米长短焯水待用。

3. 鳊鱼洗净去骨，片成薄片，木榔头加生粉敲成薄片，包蟹粉成鳊鱼馄饨，焯水待用。

4. 面粉、澄粉、可可粉做成小熊猫，肚包灌汤蟹粉，小棠菜成汁。

5. 日本小南瓜雕刻成盅，蒸熟，分别放上待用原料即可。

P74 新式吊烧鱼 主角： 鲳鱼。

750克。

配角： 生抽100克、老抽100克、麦芽糖50克、洋葱50克、葱50克、姜50克、红色素少许、大红浙醋200克、白醋50克、花雕酒50克、细盐1克、味精2克、鸡粉1克、麦芽糖200克。

功夫： 1. 鲳鱼洗净加入配角调料，腌浸2小时左右，捞出吹干。

2. 麦芽糖加大江浙醋、白醋调制成脆皮水待用。

3. 鲳鱼反复上脆皮水3次，5成油温浸炸。

4. 鲳鱼放入烤炉，烤10分钟装盘即可。

P76

## <<大厨新煮张>>

### 媒体关注与评论

书评做菜一定要大费周章，搞的挥汗如雨吗？

能不能轻松一点，随兴一点呢？

当然能！

看看张正东和张正龙兄弟两为您准备的《大厨新主张》吧！

这是一套创新菜谱，在烹饪技法和思维上提出了新思路供您参考，更提供了上百道主菜佳肴，以“主角、配角、功夫、点评”的样式来教你学会这些美味佳肴。

有了它，你可以轻轻松松让餐桌从此缤纷热闹起来！

## <<大厨新煮张>>

### 编辑推荐

做菜一定要大费周章，搞的挥汗如雨吗？  
能不能轻松一点，随兴一点呢？

当然能！

看看张正东和张正龙兄弟两为您准备的《大厨新主张》吧！

这是一套创新菜谱，在烹饪技法和思维上提出了新思路供您参考，更提供了上百道主菜佳肴，以“主角、配角、功夫、点评”的样式来教你学会这些美味佳肴。

有了它，你可以轻轻松松让餐桌从此缤纷热闹起来！

<<大厨新煮张>>

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>