

<<烧腊.卤味大全>>

图书基本信息

书名：<<烧腊.卤味大全>>

13位ISBN编号：9787545402704

10位ISBN编号：7545402707

出版时间：1970-1

出版时间：广东经济

作者：曾韶东

页数：239

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>

<<烧腊·卤味大全>>

前言

在中国饮食文化的长河中，人们对食物的加工烹制方法有着日新月异的发展，对食物色、香、味、形的要求也越来越高。

烧、腊、卤食品享誉于广东并已席卷全国，乃至世界。

烧、腊、卤食品既可进入千家万户，成为大众餐桌上的佳肴美食；亦可进入高档的酒楼与喜庆宴席，以宴请宾客，甚至已成为众多菜肴中的主角。

烧、腊、卤食品色、香、味、形极美，其关键在于酱汁与卤水的配制。

烧腊师将品种丰富的酱汁原料和药材香料通过巧妙的分量比例和配制方法配制成烧腊酱汁；将各种天然的药材香料与猪骨、肉品等有机结合，熬制出鲜醇飘香的卤水。

酱汁和卤水已成为烧、腊、卤食品的味道灵魂，一个熟于配制美味烧腊酱汁和卤水的师傅，也就如一个点“食”成金的魔法师，在烧腊世家中，有些酱汁和卤水的配方是祖传不外泄的。

曾韶东师傅从事饮食行业有十几年，从事烧、腊、卤行业也有十年之久，他一直在烧腊行业为民造福，传道授业。

曾师傅在全国的桃李不下万人，其中还有从日本、马来西亚、加拿大等国家远道而来求学的外籍学生。

曾师傅这次本着为民造福的心愿，倾力奉献，将各种卤水、酱汁的制作配方和方法详细道尽，愿与业界的同仁共享，也希望帮助到更多在烧腊或烹饪行业的创业者。

本书《烧腊·卤味大全》由曾韶东师傅精心打造，包括了基础篇、烧烤篇、卤味篇、腊味篇四大部分。

基础篇详细介绍烧、腊、卤的入门基础知识，讲解酱汁、卤水的详细制作方法；其他三个篇章分别完整地介绍了烧、腊、卤菜式的制作过程，共计二百余款，从经典到创新，每款都由曾师傅精选并亲手制作。

制作过程配予清晰的图片、详细的制作过程文字，易看易懂易学。

本书对于初涉烧腊行业的创业者和从事烹饪职业的人员来说，是一本不可多得的好书，而对于经验丰富的烹饪师来说，也是一本很好的学习参考书。

金无足赤，若本书有疏漏，也不可避免，诚心希望各位读者批评指正。

如果你想跟本书的作者进行技术交流，或想更深入地了解制作烧、腊、卤味的技术要领，可与本书的作者曾韶东师傅联系。

<<烧腊.卤味大全>>

内容概要

《烧腊·卤味大全》对于入行者绝对是一本好的入门指南；对于从事餐饮业的工作者，更是一本不错的参考书。从烧、腊、卤的基础知识，到200余款经典与创新的烧、腊、卤的菜式制作实例，由浅入深，循序渐进。每一款菜品都配有详细的步骤图文，易看易懂易学；还配有作者多年的实操心得，让你不走弯路，快速领略广式烧、腊、卤技艺的精粹。

<<烧腊.卤味大全>>

作者简介

曾韶东，高级中式烧腊师中国烹饪协会会员曾韶东师傅从事饮食行业有十余年，从事烧腊卤行业也有十年之久，其一直在烧腊卤行业深入钻研，传道授业，在国内外的桃李已达万人，其中包括从加拿大、马来西亚、日本远道前来求艺的学员。

难能可贵的是，曾韶东师傅在把传统的烧腊菜式做到极致的同时，还自行尝试创新酱汁、卤水的配方，成功做出各种口味独特的烧腊卤菜式。

<<烧腊.卤味大全>>

书籍目录

基础篇烧腊卤味的历史工具介绍烹饪刀功技巧常用香料性味与功能酱料制作基本操作风味酱料的制作
 专用卤水的制作烧烤操作实例——烧鹅的烧制卤味操作实例——白切鸡的制作及上碟烧烤篇原只大金
 猪吊炉烧鸡蜜汁叉烧、蜜汁烧排骨吊炉烧鸭炭烧琵琶鸭澳门烧肉蜜汁烧鸡翼吊烧脆香鹌鹑蜜汁烧大肠
 手持明炉烧鸭炭烧猪脚炭烧圆蹄脆皮叉烧蜜汁烧花叉炭烧猪颈肉蜜汁烧肠头广式脆皮烧鹅粤式片皮鹅
 潮莲烧鹅蜜汁烧鹅肝潮莲烧鸭广式脆皮烧鸭北京片皮鸭炭烧鸭下巴南乳汁烧鸡太和烧鸡脆皮风沙鸡脆
 皮神仙鸡沙茶吊烧鸡琵琶吊烧鸡道口烧鸡烧鸡腿酱板鸡脆皮金钱鸡席上片皮鸡烧羊腿烤羊排蜜汁烧牛
 肉红烧脆皮乳鸽太和烧乳鸽南乳吊烧鸽炭烤生蚝炭烤青口炭烤元贝炭烤带子炭烤大鳝炭烤红杉鱼炭烤
 鲜鱿鱼炭烤干鱿鱼炭烤鲜虾炭烤鲜鱿筒炭烤鲜鱿须炭烤秋刀鱼炭烤干鱿须炭烤凤爪炭烤茄子炭烤韭菜
 炭烤玉米炭烤羊肉串炭烤火腿肠炭烤鸡腿炭烤牛肉丸炭烤牛肉串炭烤鸡肾串卤味篇酱板鸭扒鸡卤水猪
 头肉白云凤爪卤水大肠卤水鹅肠卤水猪月利油淋鸭卤水鹅油淋鹅潮州卤水鹅翼潮州卤水鹅掌潮州卤水
 鸭翼潮州卤水鸭潮州卤水鸭头潮州卤水鸭舌潮州卤水鸭掌翼潮州卤水猪脚潮州卤水猪脚仔潮州卤水猪
 尾潮州卤水猪肚潮州卤水猪小肠潮州卤水脆生肠潮州卤水鸡中翼鼓汁凤爪潮州卤水火鸡翼鼓油鸡东江
 盐火局鸡咸香鸡咸香鸡翼尖咸香凤爪成香火鸡翼咸香鸡翼成香鸭肾球成香手撕鸡精卤牛筋精卤牛肉潮
 州卤水金钱肚卤羊肉卤水鹅肝潮州卤水蛋卤水豆腐豉油皇鸽豉油皇大肠豉油皇凤爪豉油皇脆生肠豉油
 皇鸡翼尖豉油皇鸡腿豉油皇鹅肠豉油皇鸡翼贵妃白切鸡白切鹅白切鸭白切文昌鸡隔水蒸鸡白切猪肚白
 切猪手白云猪手白切猪月利白切猪生肠白切鹅肠白切乳猪白切花腩白切猪小肠白切大肠白切猪脚仔白
 切凤肝白切鸭翼白切鸭肾川味卤鸡翼川味卤凤爪川味卤鸡中翼川味卤鸡翼尖川味卤鹅肝川味卤鸭掌翼
 香辣鸭脖子香辣鸭头川味卤鹅掌翼川味卤鹅肠川味卤肾球川味卤猪头肉香辣猪尾巴香辣猪耳朵川味卤
 猪腩川味卤猪肚川味卤猪肠川味卤猪生肠川味卤猪小肠香辣牛肚川味卤牛筋香辣牛肉川味卤乳鸽香辣
 豆腐香辣鸡蛋香辣猪手香辣鸭锁骨潮州卤水拼盘五香花生米凉拌莲藕凉拌海带丝(海带结)凉拌小青瓜
 麻香海蜇凉拌豆腐皮凉拌黄花菜凉拌竹笋凉拌海菜花凉拌牛筋腊味篇南昌腊鸭腊猪耳瘦肉腊肠腊鸭舌
 广式腊肠东莞腊肠川味腊肠腊鸡腿腊大肠腊瘦肉腊五花肉腊鲫鱼腊鸭肾

<<烧腊.卤味大全>>

章节摘录

插图：

<<烧腊.卤味大全>>

编辑推荐

《烧腊·卤味大全》对于初涉烧腊行业的创业者和从事烹饪职业的人员来说，是一本不可多得的好书，而对于经验丰富的烹饪师来说，也是一本很好的学习参考书。

烧腊大师的倾力之作，200余款经典与创新的烧腊卤菜品制作实例。

广式烧腊、卤味的菜式制作技法，专用酱汁和卤水配方与烹饪界同仁共享。

<<烧腊.卤味大全>>

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>