

<<家常大锅菜技法>>

图书基本信息

书名：<<家常大锅菜技法>>

13位ISBN编号：9787753842019

10位ISBN编号：7753842013

出版时间：2004-3-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张胜文

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>

<<家常大锅菜技法>>

内容概要

烹调技术，源远流长。

众多的烹调技法是源于古老的大锅烹饪，后经人们编撰、总结、归纳，完善于炒勺之中。

在改革开放的今天，烹饪原料相当丰富，时代呼唤烹调技术，民众需要调剂饮食。

本书在别于烹饪理论书籍的深奥，还区分于烹饪专业菜谱的直白。

本书分三部分：第一部分是“大锅菜基础知识”；第二部分是“大锅菜烹调方法”；第三部分是“大锅菜操作技巧”。

大家既可以从中任选某篇领略，又可以系统通读。

不论怎样，您每看完一篇，都会有某种释然欣慰的感觉。

本书语言通俗，是家庭主妇和烹饪爱好者的良好读物，又是烹饪专业技术人员的忠实朋友。

<<家常大锅菜技法>>

书籍目录

大锅菜基础知识

选料
加工
洗涤
刀工
配料
挂糊
上浆
过油
煸炒
油煎
出水
水煮
汽蒸
走红
制汤
添汤
投料
调味
用火
炒糖
翻锅
勾芡
装盘
核算

大锅菜烹调方法

凉菜烹调方法

一、冷制凉吃类

- 1.拌
- 2.炆
- 3.腌
- 4.腊

二、热制凉吃类

热菜烹调方法

一、油熟类

- 1.炸
- 2.烹
- 3.熘
- 4.爆
- 5.炒
- 6.煎
- 7.贴
- 8.焗

二、水熟类

- 1.煮

<<家常大锅菜技法>>

2.熬

3.烩

4.炖

5.余

6.煨

三、汽熟类

1.蒸

2.扣

3.扒

4.*

四、混合熟类

1.烧

2.焖

3.扒

4.*

五、甜制类

1.拔丝

2.挂霜

3.冰霜

4.蜜制

凉菜烹调方法

热菜烹调方法

大锅菜操作技巧

巧用余浆炒糖色

干稀干总相宜

小火徐徐烧茄子

敞锅烧汤速炖鱼

炅菜挤汗味道好

温油酒烹花生米

质嫩火慢要撇汤

大锅过油讲程序

低温慢火红焖肉

余汤炖菜味道醇

等等

<<家常大锅菜技法>>

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>