

<<家常炸熠爆菜>>

图书基本信息

书名：<<家常炸熠爆菜>>

13位ISBN编号：9787802313552

10位ISBN编号：7802313554

出版时间：2008-1

出版时间：中国中医药出版社

作者：吴杰 主编

页数：243

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>

<<家常炸熠爆菜>>

内容概要

本书是“家常菜谱系列丛书”之《家常炸熠爆菜》。

炸、熠、爆的烹调方法是家庭厨房中最常采用的烹调方法，适用于各类烹饪原料，以其制作简便、成熟快捷、外焦里嫩、干香酥脆、软滑鲜嫩、汁浓味醇、口味各异而深受人们的喜爱。

本书精选300款营养丰富、搭配合理、制作简便、口味鲜美且非常适合家庭学习制作的美味家常炸熠爆菜，其中有久负盛名的传统菜，也有流传广泛的创新菜，且南北东西风味兼顾。

并以简洁的文字、生动的笔法对每款菜肴的用料配比、制作方法、器皿搭配、花色点缀以及个别菜肴的上桌注意事项、品尝注意事项等，均做了具体的说明和阐述。

其最优于国内同类书籍之妙处，是我们把烹调技艺中的行业术语，以最通俗易懂的语言表达方式传递给读者，使读者能够在轻松的阅读、愉快的烹制过程中，了解和掌握中国精美的烹调技艺。

本书不仅适合广大家庭学习制作，而且是各种厨师培训班、烹饪学校难得的教学参考书，也适合机关、企事业单位及各大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用

<<家常炸熠爆菜>>

作者简介

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），高级营养师。曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于饮食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点，先后出版了《中国著名菜系精选教材》

<<家常炸熘爆菜>>

书籍目录

炸菜的技巧 熘菜的技巧 爆菜的技巧 香酥鸡 香炸仔鸡 软炸鸡 炸八块碎炸鸡 炸熘仔鸡 软熘鸡丸 香辣仔鸡 香酥鸡腿 咖喱鸡腿 香酥鸡排 芝麻鸡排 飘香凤翅 白切鸡 菊花鸡 醋熘鸡 熘蚝香鸡片 酥糊鸡球 滑熘鸡丝 熘酸辣鸡丝 熘兰花鸡丁 油爆鸡丁 酱爆鸡丁 糟熘虾仁鸡丁 翡翠鸡丸 三丝鸡肉卷 熘鸡茸 苋菜熘乌鸡脯 芫爆乌鸡丝 脆糊乌鸡条 樟茶鸭 脆皮鸭 酥糊肥鸭丁 香酥鸭 香酥肥鸭干 香鸭块 五香鸭块 仔萝鸭片 熘三色鸭片 熘翡翠鸭条 姜爆鸭丝 滑炒青椒鸭丁 麻香鹅脯 芫爆鹅丝 酱香鹅肉 飘香酥鹅 香酥乳鸽串 炸鸽子 生炸乳鸽 脆皮乳鸽 软熘肉鸽 果香鸽 柳茄汁熘鸽片 香酥鹌鹑 生炸鹌鹑 串炸鹌鹑 炸禾花雀 香酥肘子 干炸里脊 酥糊里脊 乳汁爆肉 脆浆裹肉 糟熘里脊 滑熘里脊 焦熘肉片 果香里脊 火爆燎肉 芫爆里脊 丝酱爆肉 丁香酥排骨 米粉炸排骨 糖醋熘排骨 粤式椒盐骨 炸纸包排骨 茄汁排骨 干炸丸子 酥炸丸子 炸灌汤丸子 炸春卷 网油春卷 爆三样 孜然火腿 葱爆羊肉 香酥羊腿 软熘羊肉 芙蓉羊排 嫩炸羊肉 串酱椒熘肉段 油爆里脊 花清炸羊肉 干炸羊肉 佛手卷羊肉 蕨菜卷酥炸羊肉 蛋卷蛋皮羊肉卷 熘菊花肉 丝寸金肉 炸牛排 炸卷果 袈裟牛肉 酱香牛肉片 洋葱爆牛肉 芫爆牛肉 丝炸孜然牛肉 酥炸肉卷 三丝牛肉卷 蒲棒鹿肉 炸熘鹿肉 孜然鹿肉 葱爆鹿肉 糖醋鹿肉 香辣鹿肉 丝网油鹿肉 卷芝麻肉丸 兰花熘驴肉 爆驴肉片 麻香驴肉丸 香酥狗肉 酱爆兔片 炸熘兔肉 香辣兔肉 滑熘三色兔片 炸鱼扇 炸鱼排 麻香鱼排 酥炸鱼卷 干炸银鱼 雪衣银鱼 翡翠鱼片 鲜熘鱼片 干炸鱼片 糟熘鱼片 茉莉鱼片.....

<<家常炸熘爆菜>>

章节摘录

炸菜的技巧炸，是将经刀工处理后的原料入味或不入味、挂糊或不挂糊放入多量油中直接炸至成熟的一种方法，适用于制作多种原料的菜肴，具有香、酥、脆等特点，是厨房中常用的烹调方法之一。

具体可分为清炸、干炸、软炸、松炸、酥炸、脆炸、纸包炸（卷包炸）等。

（1）清炸是将原料用调味品腌渍入味，不经过上浆、拍粉、挂糊等处理，直接下入油中炸制。

清炸要根据原料的老嫩程度和形状大小来掌握油温及火候。

质嫩或形状较小的原料要用高温油，炸制的时间要短些。

形态较大的原料炸制的时间要长些，高温入锅后有的要用小火长时间炸制。

不论是形状大的还是形状小的，一般都需要复炸，就是把炸制八九成熟的原料捞出，待油温升高后再下入冲炸一遍，使原料达到外酥里嫩的效果。

（2）干炸是将原料经过刀工处理成形，加入调味品腌渍入味后再拍粉或挂糊，下入热油中炸制成熟的一种方法。

干炸要掌握的要点是无论拍粉还是挂糊都要充分挂匀，入锅时要根据糊的不同灵活掌握油温，一般都需要炸两遍，其成品色泽金黄，外酥脆，内鲜嫩，如干炸里脊等。

（3）软炸是将经刀工处理后的片或块等形状的原料入味并挂糊，下入四五成热的油中炸至成熟的一种方法。

软炸时调糊的稠稀要根据原料的性质而定，脆嫩多汁的原料，糊要稍稍一点，油温不能过高或过低，其成品特点是外微脆，内嫩香，如软炸虾仁等。

（4）松炸是将经刀工处理后的原料用调味品腌渍入味后，再挂匀蛋泡糊，下入三四成热的油中炸透至熟的一种方法。

<<家常炸熘爆菜>>

编辑推荐

《家常炸熘爆菜》不仅适合广大家庭学习制作，而且是各种厨师培训班、烹饪学校难得的教学参考书，也适合机关、企事业单位及各大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用。

<<家常炸熠爆菜>>

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>