

<<家常熏卤酱菜>>

图书基本信息

书名：<<家常熏卤酱菜>>

13位ISBN编号：9787802313675

10位ISBN编号：7802313678

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：282

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>

<<家常熏卤酱菜>>

内容概要

本书是“家常菜谱系列丛书”之《家常熏卤酱菜》。

熏、卤、酱的烹调方法是家庭厨房中较常用的烹调方法，而且可操作性强，较适用于肉、禽、蛋、豆制品等的烹调，成菜滋味隽永，鲜香醇厚，既可热吃，又可冷食，既可作为喜庆筵席的冷拼，也可作为日常餐桌的小菜，而且食用方便，便于携带。

本书共精选300款营养丰富、搭配合理、口味变化多端、制作方法简便，且色美味醇、芳香可口、回味无穷，非常适合广大家庭学习制作的美味家常熏、卤、酱菜，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、器皿的搭配、花色的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。

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、企事业单位及大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用。

<<家常熏卤酱菜>>

作者简介

吴杰，华艺烹饪学校副校长，烹饪讲师，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)。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于饮食文化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，并创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后主编出版了

<<家常熏卤酱菜>>

书籍目录

熏菜的技巧卤菜的技巧酱菜的技巧松香熏猪肘吉利熏肘吴记熏肉吉林熏花肉熏肉肠茶熏大排熏猪脸熏猪耳吉利熏猪手茶熏红酒猪手熏猪肚熏羊腿吉利香熏羊排熏羊蹄飘香熏鸽香茶熏鸽熏鹌鹑熏鹌鹑蛋串盛永熏鸡卤汁熏鸡沟帮子熏鸡老申头熏鸡右玉熏鸡太爷鸡茶熏鸡腿香熏凤爪熏鸡翅熏蛋饼鸡肉卷熏鸡心串熏鸡蛋丁香熏鸭吉利荷叶熏鸭无为熏鸭樟茶鸭熏鸭胗熏鹅熏鹅翅熏鹅肝熏兔松子熏兔腿毛峰茶熏鲑鱼熏鲑鱼烟鲑鱼米熏白鱼熏青鱼熏鱿鱼熏仔墨熏大虾熏五香豆腐卷熏豆腐肠飘香卤肉红卤花肉水晶肴肉卤猪排骨卤水大肠红卤猪肝卤罗汉肚卤水猪舌卤猪蹄红卤猪蹄云片脆耳水晶菇肚卤牛肉五香卤牛肉豆瓣卤牛腱白卤牛肚卤牛肚盐水牛百叶卤蹄筋卤水牛蹄筋白卤羊腿卤狗腿卤鹿肉卤珍珠鹌鹑卤香酥鹌鹑茶香卤鹌鹑蛋卤鸽子红卤肉鸽玫瑰鼓油卤鸽卤鸽蛋串熟扯鸡符离集烧鸡道口烧鸡德州扒鸡开封烧鸡常熟烧鸡济南肴鸡石家庄扒鸡福山烧鸡吉利堂贵妃烧鸡吉利人参滋补鸡吴记荷香卤鸡正阳楼酱鸡吴记子母鸡香藕卤鸡申记扒鸡玉记扒鸡白果烧鸡卤五香鸡脯卤腐皮鸡肉包卤鸡翅白云凤翅卤花菇凤翼卤鸡腿盐水凤爪香卤凤爪香卤鸡胗香卤鸡肝霸王别姬童子油鸡南京盐水鸭红曲鸭子玫瑰酒香卤鸭卤酥鸭盐水鸭胗卤水鸭肝白卤鸭掌卤鹅玫瑰鼓卤鹅脯卤鹅腿卤鹅掌翅盐水鹅肝卤鹅胗卤鲫鱼红曲鲜鱿咖喱鱿鱼卷葱油扇贝卤虾爬子鸡汤卤香菇酱卤香菇软卤香菇蚝鼓双菇卤蘑菇鸡杂水晶鲍菇凤爪香卤平菇卤口蘑肉串香油草菇草菇卤鸽香卤猴头糟卤猴菇卤鸭腿猴头卤豆腐卤蚝油菇腐卤珍珠豆腐干卤干豆腐鸡肉卷卤干豆腐串卤五香豆腐条卤干豆腐卷卤花生.....

<<家常熏卤酱菜>>

章节摘录

熏菜的技巧 熏，是厨房里较常用的烹调方法之一，也是家庭厨房里较适用的烹调方法之一，是将原料改刀成条、块状，或整体置于密封的容器内，利用熏料（糖、锯末、松枝、茶叶、锅巴、松子等）的不完全燃烧所产生的烟熏烤原料的烹调方法。

其成菜特点色泽红黄，烟香味浓，风味独特，且便于携带和贮藏。

既可作为筵席上的一道冷拼，也可作为日常餐桌的一道小菜。

熏制菜肴按原料生熟不同可分为生熏、熟熏；按熏制设备不同可分为锅熏、缸熏、室熏（本书因家庭厨房的有限操作环境，主要介绍锅熏的方法）；按熏料不同，可分为锯末熏、糖熏、茶叶熏、樟叶熏、松柏熏、米熏、甘蔗熏、混料熏等。

熏法主要适用于动物性原料、豆制品等。

生熏，是把生原料治净后，放在熏帘或熏架上，再置于撒有熏料的熏锅内，盖上锅盖，用大火烧至锅中冒出浓烟时，改用小火熏至熟透的烹调方法。

也有把原料熏后再经蒸、炸成菜的烹调方法。

熟熏，是把原料首先进行初步熟处理后再入熏锅熏制的方法。

一般是将熏制原料治净后，经改刀成块、条状，或整只（大块）入老汤（或清水）锅中，加入香料、调味料，用大火烧开，再改用小火煮熟，捞出，沥去汤汁，再放在熏帘或熏架上，放入铺有熏料的锅中，盖上锅盖，用大火烧至冒浓烟，熏制而成的烹调方法。

<<家常熏卤酱菜>>

编辑推荐

《家常熏卤酱菜》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、企事业单位及大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用。

<<家常熏卤酱菜>>

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>