

<<家常煎口贴菜>>

图书基本信息

书名：<<家常煎口贴菜>>

13位ISBN编号：9787802313750

10位ISBN编号：7802313759

出版时间：2008-1

出版时间：7-80231

作者：吴杰

页数：272

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>

## <<家常煎口贴菜>>

### 内容概要

《家常煎塌贴菜》是“家常菜谱系列丛书”之《家常煎塌贴菜》。

采用煎、塌、贴的方法制作的菜肴，风味独特，别具一格，吃法多样，制作简便，以其酥脆、软嫩的口感，鲜香醇美的口味，颇得广大食客的喜爱。

《家常煎塌贴菜》共精选300款营养丰富、搭配合理、口味多样、制作方法简便，且非常适合广大家庭学习制作的美味家常煎塌贴菜肴，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许多行业术语，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。

《家常煎塌贴菜》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。

<<家常煎口贴菜>>

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》《中国八大菜系名菜精华》等著作150余部。

<<家常煎口贴菜>>

书籍目录

煎菜的技巧火日羽菜的技巧贴菜的技巧干煎鲤鱼茄汁鲤鱼桂香芝麻鲤鱼片奶油煎鲤鱼片果汁蛋煎鲤鱼片煎鲤鱼饼麻辣鲤鱼片煎鲤鱼白肉夹酥香小鲫鱼干煎鸡茸酿鲫鱼豉油煎鲫鱼鸡汁煎鲫鱼生煎小鲫鱼鱼香煎鲫鱼香糟煎青鱼果汁青鱼蛋煎青鱼片煎芝麻青鱼条椒麻草鱼片松仁草鱼片黑芝麻草鱼饼香菠煎草鱼条干煎香菇鲢鱼饼酒香芝麻鲢鱼饼松仁鲢鱼肉饼蛋奶丝瓜鲢鱼饼糟煎鳊鱼头煎鳊鱼脯茄汁香酥鳊鱼饼甜橙煎鳊鱼片煎芝麻鳊鱼片煎什锦黑鱼饼蛋煎黑鱼片

## &lt;&lt;家常煎口贴菜&gt;&gt;

## 章节摘录

煎菜的技巧煎，是厨房里最常用的烹调方法之一，是将生的或熟的原料加工成扁平形或加工成茸泥状，以少量油布满锅底，再把原料平铺在锅底，用小火把原料煎至金黄、熟透而成菜的方法。

有的菜肴在制作过程中，还须先把加工成形的原料上浆、挂糊或拍粉后再进行煎制。

用煎的方法制作的菜肴，别具一格，吃法多样，口味多样。

有的菜肴是先把加工成形的原料用调味料腌制入味，有的菜肴是原料煎熟后烹汁调味，也有的菜肴是煎熟后拌味、蘸味食用。

煎的方法适用于多种烹饪原料的制作。

其成品的特点是色泽金黄，外酥脆，里软嫩，鲜香醇美。

煎菜的方法很多，较适合家庭厨房采用的有干煎、香煎、酥煎、瓢煎、糟煎等方法。

(1)干煎是把主料改刀加工成扁平形状或加工成茸泥状，放入容器内，加入调味料腌渍入味或加入调味料调匀成馅，再用面粉(或芡粉)、鸡蛋液沾匀，摆入布匀少量油的锅中，煎至两面金黄、熟透而成菜的方法。

也有的菜肴把原料煎熟后，再用少量调味汁调拌成菜。

(2)香煎是把原料改刀加工成形后，放入容器内，加入调味料腌渍入味后，再挂上蛋粉糊，沾匀芝麻，再下入布匀少量油的锅中，煎制成熟成菜的方法。

(3)酥煎也称蛋煎，是把原料改刀加工成形后，上浆，沾匀面包屑(或馒头屑)，再放入锅中，用少量油煎至成熟而成菜的方法。

(4)瓢煎是把原料加工成形后，夹入或酿入馅料，经挂糊后摆入锅中煎制的方法。

<<家常煎口贴菜>>

编辑推荐

《家常煎(火日羽)贴菜》由中国中医药出版社出版。

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>