

<<家常甜品菜>>

图书基本信息

书名：<<家常甜品菜>>

13位ISBN编号：9787802313774

10位ISBN编号：7802313775

出版时间：2008-1

出版时间：7-80231

作者：吴杰

页数：232

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>

## <<家常甜品菜>>

### 内容概要

本书是“家常菜谱系列丛书”之《家常甜品菜》。

甜品菜肴是中国烹坛的一枝奇葩，以制作简便、色形靓丽、芳香甜美、回味悠长的特点，深受广大食客的青睐，成为高档筵席和日常餐桌上一道必不可少的美味。

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，且非常适合广大家庭学习制作的美味家常甜品菜，详细介绍给广大读者，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菜注意事项等，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、企事业单位及大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用。

## <<家常甜品菜>>

### 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

<<家常甜品菜>>

书籍目录

拔丝的技巧琉璃的技巧挂霜的技巧蜜汁的技巧拔丝香蕉挂霜香蕉蜜汁香蕉雪棉香蕉雪衣夹沙香蕉酥皮香蕉拔丝苹果蜜味苹果椰香蜜汁果球果仁苹果奶油苹果泥奶油苹果炸熠苹果什锦苹果羹拔丝蜜橘琉璃橘瓣蜜汁蜜橘蜜橘果冻蜜汁甜橙甜橙蜜冻甜橙蛋奶露甜橙百果羹冰橙豆沙羹莲花蜜橘拔丝蜜梨果脯酿梨蜜汁双珠扒甜梨红果梨丝京糕梨丝拔丝葡萄水晶葡萄.....

## &lt;&lt;家常甜品菜&gt;&gt;

## 章节摘录

拔丝的技巧拔丝法是甜品菜肴中最常采用的一种方法，是把原料经过改刀成小型状态，再经挂糊、油炸后（有的原料不要挂糊，可沾匀面粉、干淀粉或不沾直接放入油锅炸制），下入炒制好的能拉出丝的糖液中，翻拌均匀而成菜的一种方法。

适用于鲜果、干果、根茎类蔬菜等原料的制作。

其成菜特点是色泽晶莹金黄，口感外脆里嫩，口味香甜，夹起时可拉出长长的细丝，颇有情趣。

拔丝法的关键在于炒糖汁，而炒糖汁又有干炒、水炒、油炒、油水混合炒四种方法，最常用的方法是油炒法、水炒法、水油混合炒法。

（1）水炒法是以水为传热介质把糖炒化的方法。

水炒的糖液的颜色较浅，成品显得晶莹透亮。

水炒法的糖与水的比例为3：1，把清水、糖放入锅中后，用中小火加热，并用手勺不停地搅动，使其受热均匀，锅中先出大泡，而后糖液慢慢黏稠，继而大泡减少，出现小泡，小泡又随着糖液颜色的变深形成均匀的小泡泡，而且舀起糖液倒回锅中时，有清脆的“哗哗”声，此时要迅速倒入炸好的原料，离火颠翻均匀，使糖液均匀地裹在原料上，出锅装盘。

（2）油炒法是以油为传热介质把糖炒化的方法。

油炒法温度高，导热快。

糖与油的比例为油刚好浸过糖为度，油多糖液则裹不住原料。

油、糖下锅后，要用小火加热，用手勺不停地搅动，至糖液由稠变稀，由大泡转为泛起均匀的小泡，糖液的色泽也由白色变成棕黄色，而且舀起糖液倒回锅中时，糖液呈“稀米汤”状，此时要迅速倒入炸好的原料，离火颠翻均匀，使糖液均匀地裹在原料上，出锅装盘。

## <<家常甜品菜>>

### 编辑推荐

《家常甜品菜》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。

<<家常甜品菜>>

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>