

图书基本信息

书名：<<精湛烹调技能丛书。
炸·煎>>

13位ISBN编号：9787806514023

10位ISBN编号：7806514023

出版时间：2005-5

出版时间：羊城晚报出版社

作者：周文栋

页数：164

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>

内容概要

炸和煎的食物，香味四溢，色泽夺目，形状美观，色、香、味任何一点都能引人食欲。

炸是以多量食油旺火加热使原料成熟的烹调方法，炸的原料加热前一般须要调味或加热后带调味品上桌，炸的油温视原料而定，一般采用温油、热油、烈油等多种油温，且大部分要间炸两次。按其方法分类，有软炸、生炸、干炸、蛋白炸、板炸、香脆炸、酥熟炸、包炸、焦炸等。

煎是以油传热，使食物由生至熟的方法。

煎的油要比炒的油多、炸的油少，一般有干煎、湿煎、半煎炸三种方式。

炸、煎方法制作的食物一般比较燥热，可选择滋润的汤水或甜品配食，可参阅《精湛烹调技能丛书》之《煲》、《炖》。

书籍目录

炸技术要点清炸猪肝软炸通脊香炸鱼片炸虾球酥炸鱼条炸茄夹炸梨球炸佛手卷炸猪排炸芝麻鹦哥炸洋葱丝酥炸春花肉炸春段甜酱裹炸肉油炸带鱼香炸虾丸油炸马蹄虾仁饼炸腰果鸡丁香炸鹌鹑油炸土豆片美味炸鲮鱼香炸萝卜丸子香炸薯条炸丁香鱼炸烹海蟹炸菊花拼虾球鲜炸带子鱼香炸蚬肉酥炸青蚝卷炸海鲜卷炸墨鱼蕉芋炸牛丸酥炸羊肉丸果子炸鹅腩脆炸生鱼球脆炸鲜生蚝酥炸“鱼卷”炸响铃炸腐皮肉卷炸豆泥腐包油炸素虾炸蛋白肉……煎

编辑推荐

嫩炸香煎 精彩纷呈 中国菜以其烹调方法的多样性，成菜色、香、味俱全的特点而享誉世界，而众多的烹调手法中除极少数乃地方菜所独有外，其余绝大多数均是全体中国人所熟知、常用的。如：炒、炖、煲、烤、烧、蒸、炸、爆、扒、煎、焖等。

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>