

<<时尚美食馆>>

图书基本信息

书名：<<时尚美食馆>>

13位ISBN编号：9787122079954

10位ISBN编号：7122079953

出版时间：2010-6

出版时间：董兵 化学工业出版社 (2010-06出版)

作者：董兵

页数：132

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>

<<时尚美食馆>>

前言

近年来，一种返朴归真、崇尚自然的饮食风尚开始风靡世界。

传统的酱卤、烧腊、熏味等佳肴几乎在所有的餐馆、酒楼、超市、排档都能觅得芳踪，闻到它那芳香诱人的美味，若能在家试做或旅游野餐时露一手岂不快哉！

酱卤烧腊是最具中国特色的烹调技法，它最大的优点在于菜品冷热皆宜，既可以当作主菜，又可为佐酒小食，而且不分季节，携带方便，保质期长，年节必备，已成为人们追求大自然风味的一种象征。

酱卤菜之所以好吃，其秘密就在于“料色”。

将各种辛香类中草药如：丁香、桂皮、花椒、八角、豆蔻、草果、砂仁、山柰、胡椒等合理配制，再加水熬煮，使其滋味融合，既可去腥、解腻、提鲜、增香，又有保健祛病之功效，真是美不胜收。

酱与卤很相似，但也有区别。

第一，酱制菜所用的酱汤一般是现用现兑，不留陈汤：卤制菜需用老汤，用过的汤汁滤清后留作下次再用，老汤越陈越好，因此口味也更加浓郁。

第二，酱制菜需要把酱汤收浓，使酱汁裹住原料或将原汁炒浓，涂在原料表面上，使菜品上面有一层浓稠的酱汁，以保护皮面不风干：卤制菜卤好后，如不食用，可以浸泡在卤汤内，随用随取。

第三，酱与卤所用调料不尽相同，因此在色泽及口味上也有着明显区别。

酱制菜色泽较重，味以提升原料本味为主：卤制菜色泽较轻，味以香料的复合味为其主要特色。

在我国，北方多爱酱菜，南方喜好卤菜。

烧腊因多在冬季进行，故称为“腊”（腊月即阴历十二月）。

腊是将动物性原料用花椒盐、或硝盐腌制后，再烘烤、烟熏或是腌浸后晾干，再行腌制，如此反复循环3~5次，最后经蒸或煮方可食用的一种烹调方法。

腊法可渗透出原料中的水分，使瘦肉变为深红色，既杀菌，又防腐，保持成品久不变质。

腊菜具有香味浓烈、咸淡适中、质韧色鲜、余味悠长、易于保藏的特点。

烧腊如取烟熏法，熏制时火不可太旺，烟气不可太急，防止熏焦原料：如用炭火或烘焙炉烘烤，然后悬挂于日光下晒2~3天，再移阴凉透风处干制15天左右即可，这是传统做法。

<<时尚美食馆>>

内容概要

《时尚美食馆：新编酱卤烧腊大全》特邀中国烹饪大师董兵主持编写，力求为读者献上最新最全的精品酱卤烧腊菜谱大全。

全书分为酱卤、烧腊、熏味等几大类，共包含约400道经典酱卤烧腊菜品，并超值奉送16种实用酱卤汤汁配方。

不仅详细讲解每种菜品的主料、原料、操作步骤，还告诉您成菜特点及烹饪中的小贴士。

所有菜品都配有精美彩色照片，既赏心悦目又方便读者学习使用。

<<时尚美食馆>>

作者简介

董兵，1987年沈阳勺园饭店学习烹饪毕业；1987-1990年沈阳盛京饭店进修；1991-1993年辽宁皇宫大酒楼港式粤菜主管；1993-1994年沈阳木兰集团木兰酒店任厨师长；1995-1996年抚顺樱花旅游饭店任厨师长；1996-1999年沈阳安泰酒店任副厨师长；1999-2001年沈阳东宇大厦任行政总厨；2001-2003年沈阳高德餐饮集团行政总厨兼副总经理；2003-2004年沈阳市真味斋烤鸭坊、满一楼熏肉大饼连锁店总经理；2005-2006年沈阳假日大厦城市酒楼行政总厨；现任沈阳鑫缘饭店总经理兼行政总厨、真味斋烤鸭坊总经理。

个人荣誉：中国烹饪名师师从中国烹饪大师张奔腾先生；获中国·沈阳首届美食节金奖；获中国·沈阳首届消夏美食节金奖；获中国·沈阳第三届美食节金奖；东北三省家乐杯最具推广菜肴奖；沈阳烹饪协会常务理事；辽宁烹饪协会常务理事；法国奥古斯蓝带勋章。

个人作品：大众生活2000年美食连载；天元时尚2002年美食专栏；饮食科学2004年美食专栏；吉林科技出版社《新派辽菜》、《红楼宴》、《粤菜1000例》编委。

<<时尚美食馆>>

书籍目录

酱卤精美糟卤全拼麻辣鹅肝麻辣鸭脖子玫瑰卤虾玫瑰卤鸭美味糟香鸭卤煮鸡南味卤肉沙姜嫩仔鸭生卤脆萝卜生卤日式牛肉生卤青虾糟卤黄豆全兔生卤全拼糟卤黄鳝糟卤海虾精卤羊腩糟卤羊蹄糟香鹌鹑糟卤鱼皮肚糟香卤肥鸡糟嫩鸭糟腌青鱼生卤泰椒百叶盐卤脆黄瓜盐卤春笋盐卤青菜卷盐卤手剥笋盐卤竹笋露笋盐味虾片糟冬笋片油卤豆腐糟鹅掌糟鸡蛋糟卤鹌鹑蛋糟卤脆耳糟卤狗脖糟卤鹅肝糟卤狗排糟卤海螺生卤杭椒酱小土豆酱蒜薹酱四季豆百味素鸡酱什锦白菜酱青椒酱杭椒酱地瓜秧酱冬瓜条酱大头菜酱螃蟹酱黄豆酱花生米酱菜花酱泥鳅鱼酱干豆腐酱芹菜泡酱芹菜陈皮酱猪头鼓酱牛肚领鼓酱螺肉鼓香酱羊肚德州扒鸡东北酱全鸭二月二猪头肉凤眼脆耳风干手撕牛肉花椒酱猪腰黄豆酱狗肉回味酱牛舌回味酱拱嘴江南酥鱼回香五花肉酱金钱肚酱黄喉酱鸡脖酱鸡蛋酱鸡架酱鸡肝酱鸡小肘酱浸鹅全翅酱浸明镜酱卤大雁腿酱卤牛头肉豆腐卷蘸酱酱卤全羊拼酱味溜达鸡酱味香蹄膀酱香凤爪黄瓜蘸酱酱香狗腿酱香海带根酱香乳鸽酱香鸭脯肉酱香猪獠酱腌豇豆角酱鸭腿酱腌油菜酱羊肉酱羊心酱汁河蟹酱汁浸猪筋酱汁茭白酱汁卤蛋酱汁泡翅尖酱汁赛干张酱汁鱼划水酱渍驴肉酱汁鱼脯酒香酱鞭花口口香脆骨水晶蒜羊蹄辣酱蚕豆老山酱鹌鹑辣子狗肉卤酿肉杭椒卤香酱虾麻辣酱鸡胗麻辣酱鸭千层肉皮泡椒鲫鱼窃窃私语清真酱羊肝清真全羊腿升官发财五香酱花腱手撕酱羊外脊五香猪大肠香酱护心肉香酱双宝香酱鸭头香辣酱鸡腿香辣酱板筋香辣酱天梯香辣酱猪尾香茅草鱼尾一品酱香大排一品酱猪手盐水卤鸭肝招牌酱大骨招牌酱骨架白切羊肉茶香卤肉醋腌萝卜葱油卤田鸡醋腌藕凤眼猪肝茴香豆咖喱鸭掌六味萝卜老北京卤煮卤百叶卤干豆腐串卤火鸡腿卤鸡心卤水大肠卤鸡胗卤水鹅肠卤水鹅脚卤味烤羊腿卤香菇素鸡卤香小羊腿卤香肉皮卷卤鸭豆腐卤猪皮罗汉卤鱿鱼豆豉鸭舌香卤彩肠四川泡菜五香卤面筋芥辣鸭掌玫瑰鼓油鸡鲜辣凤爪泡酱雪里蕻五香鹅胗烧腊澳门烤花腩陈皮兔腿鼓椒烤狗排鼓味烤鲈鱼鼓味叉烧肉鼓油皇浸鸡翅鼓油皇浸鹌鹑鼓油皇浸大肠鼓油皇猪拱嘴鼓汁焗田鸡鼓汁大排骨鼓汁烤鳗鱼传统叉烧肉传统烧花腩脆皮猪手吊烧大雁腿吊炉填鸭吊烧美极多宝鱼吊烧全羊腿吊烧泰椒羊蹄古法吊烧鸡黑椒蜜汁排骨古味烧火鸡翅美极酱烧骨蜜味烧凤肝蜜汁大雁腿蜜汁鸡中翼蜜汁烤鸭胗蜜汁烤牛排蜜汁烤猪肝蜜汁烧肉排蜜汁塘鲤鱼蜜汁铁雀麒麟片皮鸭蜜汁猪肠头烧鹅肝烧桂花肠烧酿猪大肠羊肉叉烧生烤鲫鱼生烤美极牛排生烤野兔酸梅烤兔腿蒜香烤全翅泰式吊烧鸡腿香烤羊脸五味烤鳗鱼盐黄蚬子盐开边虾盐罗氏虾腊肠腊鹅头腊肚腊鹅肫腊凤爪腊鸽腊狗肉腊鸡腊海虾腊脊骨腊驴肉腊墨鱼仔腊牛鞭腊牛肉腊牛腱腊牛舌腊牛尾腊肉腊肉排腊鸭腊兔腊鸭颈腊鸭舌腊羊脸腊制风酱鸭腊鱼腊猪耳腊猪肝腊猪手腊猪头肉炭烧猪颈肉炭烧肥牛炭烧鸡脆骨炭烧泥鳅鱼炭烧墨鱼仔炭烧牛柳芥蓝炭烧牛蛙炭烧农家大鹅炭烧排骨地瓜炭烧鲈鱼炭烧鹿肉炭烧鸡翅中炭烧小肥羊炭烧小黄花鱼炭烧海兔炭烧乳鸽炭烧茄子炭烧银鳕鱼炭烧野兔肉炭烧竹节虾炭烧虾爬子炭烧雅片鱼炭烧猪手炭烧鸭脯肉炭烧鱼杂炭烧猪肉筋炭烧猪肚炭烧野生鱼头炭烧野生甲鱼炭烧鸭翅根炭烧海刀鱼炭烧肥羊排炭烧八爪鱼炭烧白灵菇炭烧菜心炭烧茶树菇炭烧大连鲍炭烧茶香肉炭烧带子烤鸡肉串烤鸡皮烤鸡脆骨串烧鹿肉串烧黄喉串烧牛肉丸烤棒鱼干烤鸡头串烤鸡心串烤丹东飞蟹烤鸡腿串烤丹东蚬子烤多春鱼烤肥肠串烤鹅头串烤海螺烤干豆腐卷烤海肠烤哈密瓜烤尖辣椒烤架豆王烤臭干子烤鸡胗串烤蚕蛹串烤菜心烤鸡翅串烤鸡脖串烤大蒜串烤红肠烤大连鲍烤大地韭菜串烧鱿鱼头串烧猪肚螺头烤土豆片骨肉相连烤馒头片烤明太鱼烤全鱿烤鳊板鱼烤鲜藕烤毛蚶烤羊腰烤蔬菜豆卷烤牛筋串烤生蚝烤鸭下巴烤五花肉熏味A极熏肉碧薄蓉熏肥肠茶香熏猪肝葱香熏狗肉葱香熏翅中葱香熏排骨丁香蓉熏笨鸡蛋荷叶熏三文鱼红茶熏羊脸花椒熏狗肉红糖熏猪耳花椒熏猪蹄六味熏海参六味熏鸡肚六味熏蹄筋南姜熏鸭翅麻辣熏鸭脖砂糖熏五花肉砂糖熏鸭掌山柰片熏鹌鹑蛋手撕熏狗肉熏鸽蛋孜然熏牛小腿熏鸡脖熏鸡架熏鸡头熏鸡胗熏鳗鱼熏鸡爪熏青豆熏竹笋熏五香鱼松茸熏鲍鱼五香熏鸡铁锅熏鸭头五香熏鹿肉五香熏肉皮五香熏乳鸽五香熏虾丸五香熏羊腿五香熏鸭脯五香熏鱿鱼五香熏猪舌五香熏猪肘香草熏天鹅蛋香熏鲫鱼香葱熏鳅鱼香熏金钱肚香熏墨鱼丸香熏山野兔

<<时尚美食馆>>

章节摘录

插图：

编辑推荐

《时尚美食馆:新编酱卤烧腊大全》编辑推荐:酱卤烧腊是最具中国特色的烹调技法,它最大的优点在于菜品冷热皆宜,既可以当作主菜,又可为佐酒小食,而且不分季节,携带方便,保质期长,年节必备,已成为人们追求大自然风味的一种象征。

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>