

图书基本信息

书名：<<中国烹饪传统肴馔实践指导 山东风味菜肴>>

13位ISBN编号：9787122145123

10位ISBN编号：7122145123

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：李刚,王月智

页数：272

字数：183000

译者：袁军

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>

前言

中华传统肴馔悠悠五千年，百芳争艳，流派众多，地方菜中的佳肴美馔，百种千名，风味纷呈。这些各具风格的风味流派，犹如百溪汇成大川，形成了中华灿烂的饮食文化。

它既是人类饮食文化的财富，又是烹饪文化文明的结晶，其中渗透着历代厨师的辛勤汗水，闪烁着中华民族的智慧光环，使中国成为誉满全球的“烹饪王国”。

山东菜系是我国著名的四大菜系之一，它历史悠久、技艺精湛、风味独特。

作者在十几年的烹饪教学与实践中，不断总结、整理并借鉴前辈们的烹饪经验，从山东风味菜系中精选了部分具有显著风味特点的传统菜肴集结成册，撰写了《中国烹饪传统肴馔实践指导——山东风味菜肴》，以期使事厨者能够为祖国烹饪技术的传承做出有意义的贡献。

本书融入了作者十几年从事烹饪教学及烹饪研究与临灶操作的心得。

本书突出实用性，注重各项工艺技术的指导。

每一款菜肴依照其制作工艺流程设计，即按原料组成、成菜要求、工艺顺序、要点提示、提问与思考，规范地展示了各款菜肴的成菜方法，力求讲解清晰，突出制作要点，并对各款菜肴作了技术拓展的提示，达到举一反三的目的。

各款菜肴均保持了风味特色的原汁原味。

力求为学习者今后创新厨艺和发展烹饪技艺奠定基础。

本书可作为职业院校烹饪专业及各类中餐烹饪短期培训班教学使用和学生自主学习用书，也可作为不同业态的餐饮企业从业人员培训辅助用书和美食爱好者提高厨艺水平的参考用书。

本书在编写过程中有疏漏或观点不妥之处，恳盼烹饪界专家、学者、同仁和读者予以指正，以期修订时改进，使之日臻完善。

编者2012年3月

内容概要

《中国烹饪传统肴馔实践指导：山东风味菜肴》是面向职业院校烹饪专业及各类中餐烹饪短期培训班教学使用和学生自主学习烹饪的实践指导用书，也可作为不同业态的餐饮企业的从业人员培训辅助用书和美食爱好者提高厨艺水平的参考用书。

《中国烹饪传统肴馔实践指导：山东风味菜肴》力求突出实用性，注重各项工艺技术的指导。作者从山东风味菜系中精选了部分具有显著风味特点的传统菜肴集结成册。对每一款菜肴依照其制作工艺流程设计，即按原料组成、成菜要求、工艺顺序、要点提示、提问与思考，规范地展示了各款菜肴的成菜方法，力求讲解清晰，突出制作要点。并对各款菜肴作了技术拓展的提示，达到举一反三的目的。

书籍目录

凉菜部分

三丝黄瓜卷

炝黄瓜皮

糖醋白菜

姜汁扁豆

拌掐菜

滑炝肉丝

芝麻肉丝

五香肉干

蛋皮肉卷

叉烧肉

风桂花猪

通脊肉

水晶肘子

罗汉肚

酱牛肉

面酱拌牛舌

拌鸡丝

麻辣鸡块

水晶鸭

茅台鸭卷

五香鸭子

茄汁鸭子

葱辣鸭块

红花鸭子

芥末鸭掌

五香鱼

葱椒鱼条

紫菜虾卷

麻酱三鲜

芥末海蜇

酒醉冬笋

虾子冬笋

油焖猴头蘑

糖醋素排骨

热菜部分

滑炒肉片

滑溜肉片

番茄肉片

焦溜肉片

糖醋肉片

挂霜酥肉

炒木樨肉

滑炒肉丝

芫爆肉丝

炒肉丝拉皮
炸芝麻肉条
炸板肉
番茄柳肉
红烧丸子
清氽丸子
山东蒸丸子
干肉条
冰糖肘子
九转肥肠
爆炒腰花
芫爆肚仁
油爆肚仁
油爆双脆
汤爆双脆
油爆鸡丁
酱爆鸡丁
鸡里蹦
鸡里爆
纸包鸡
鸡丝掐菜
炒龙凤丝
炒鸡米
芫爆鸡条
炸烹鸡条
浮油鸡片
红烧鸡翅
香酥鸡
香蕉锅炸
象眼鸽蛋
炸芝麻鱼条
酥炸鱼条
滑炒鱼丝
糟溜鱼片
清蒸鱼
糖醋鲤鱼
红烧鲤鱼
干烧鲤鱼
酱汁瓦块鱼
醋椒鲤鱼
氽鱼丸
葱烧海参
乌龙吐珠
山东海参
芫爆鱿鱼卷
虾子烧蹄筋
软炸鲜贝

炸鲜贝串
油爆鲜贝
香辣鲜贝
鲜贝瓜球
清炒虾仁
炒五彩虾丝
雪花虾片
面包虾仁
生大虾
烩乌鱼蛋
酥炸藕盒
红烧茄子
炒金针菇
口蘑菜芯
海米扒菜芯
糟煨茭白
素烧豆腐
红烧豆腐丸子
锅豆腐
清汤银耳
酸辣汤
拔丝莲子
拔丝苹果
蜜汁鲜桃
参考文献

章节摘录

版权页：二、成菜要求 色泽：芡汁粉红。

芡汁：溜芡。

口味：甜酸。

质感：主料软嫩，配料脆嫩。

三、工艺顺序 1.初步加工：新鲜猪通脊肉去净板筋及筋膜。

大葱择去老叶取葱白，老姜刮去表皮，洗净。

要点提示 要将猪通脊肉附带的板筋及筋膜清洗干净，以确保菜肴软嫩的质感效果。

2.原料成形：荸荠片成厚约0.2厘米的圆片，猪通脊肉顶刀切成长约4厘米、宽约3厘米、厚约0.2厘米的片。

葱白用刀拍松切寸段。

姜切大薄片。

葱、姜放碗中，加清水50克制葱姜水。

要点提示 肉要顶刀切且要大小薄厚均匀一致。

葱要拍松，姜片要薄，以使滋味充分溶于水中。

3.主料上浆：肉片用清水漂洗去净血污后，挤净水分，加入精盐、味精、料酒，确定好“底口”搅拌均匀，再放入蛋清、湿淀粉，顺向搅拌至“吃浆上劲”。

要点提示 要使浆液充分渗透到肌肉组织纤维内，使其充分“吃浆上劲”。

浆衣不要过厚或过薄。

过厚，肉片在滑油时易粘连；若过薄，肉片在滑油时易使肉质柴老且表面不光润。

4.配菜组合：将肉片、荸荠片，分别放配菜器皿中。

要点提示 在烹调中，原料下勺有先后顺序，故原料应分开放置，不要混掺，以免影响下道工序的操作。

5.调兑碗芡：番茄酱、白糖、料酒、精盐、葱姜水、水淀粉放碗中调成碗芡。

要点提示 白糖的用量以成菜后甜味大于番茄酱的酸味为宜。

水淀粉的用量要适当，芡汁稀薄不易包裹住原料，芡汁稠浓则包裹不均匀。

编辑推荐

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>