

<<烹调诀窍与创新菜>>

图书基本信息

书名：<<烹调诀窍与创新菜>>

13位ISBN编号：9787501764365

10位ISBN编号：7501764360

出版时间：2004-1

出版时间：中国经济出版社

作者：牛国平

页数：305

字数：247000

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>

<<烹调诀窍与创新菜>>

内容概要

本书与其它菜谱书相比，不是菜肴制作的简单说明，而是做了详尽的阐述，以作者二十几年烹调经验教您怎么做，为什么这么做，可使读者一通百通，熟练掌握烹饪技巧，做出多种美味佳肴。

本书对30种烹调方法做了详细的分析，30多款名菜做了解剖；介绍了5种干货涨发新方法及制作方法和酱味汁的调配方及运用，还有六十多款创新菜品。

本书还在第二部分“名菜剖析”里介绍了“西湖醋鱼”和“三不粘”等名菜菜名的由来，一个个流传至今的凄美故事，读后令人心动。

本书适合烹饪初学者及家庭主妇之用，对提高在职厨师烹技很有帮助；还可作为烹饪学校辅助教材。

<<烹调诀窍与创新菜>>

作者简介

牛国平，男，现为国家高级烹调师。

从事烹调专业二十多年，从1992年开始，先后在《中国烹饪》、《中国食品》、《四川烹饪》、《烹调知识》等三十多家刊物上发表文章几百篇。

本人简历及代表菜曾在《烹调知识》杂志1998年11期“烹饪名师”栏刊登。

1997年始任山西省壶关高级职

<<烹调诀窍与创新菜>>

书籍目录

第一部分：烹调方法及菜例 “扒”菜技法谈 做好“白灼菜肴”三要素 “烹”法技艺浅谈 怎样做好“明酿菜” “填瓢菜”技法谈 说说“蛋煎”菜的制作 “肉片包炸”技法及菜例 “皮包炸”技法及菜例 简述“松炸”技法 谈“酥炸”技法 粤菜常用技法——“生炸”浅谈 谈谈“脆浆炸” “纸包炸”制法及菜例 粤菜“脆皮炸”之我见 浅谈“香炸”技法 “滑炒”技法谈 “油爆菜”的操作技巧 “浸”菜的各种制法及要领 粤菜技法——“汤汁炯” “串菜”技法浅谈 电烤箱烹制要领谈 “滑溜”技法谈 “焦溜菜”的制作关键 酱爆、酱烧大不同 谈“挂霜菜”技法 说说“煽菜”的制作 “炆菜”的制作及要领 浅谈“侉炖”的技法 简述“冻肴”的制作及要领 “拔丝菜”的制作及要领

第二部分：名菜剖析 “浮水鱼丸”制法之我见 怎样做好“松鼠全鱼” “油浸鱼”技法谈 批量制作“红烧鱼”有诀窍 “椿芽全鱼”的制作及关键 “酥炸带鱼”的制作及关键 “焦溜鳊段”的制作及关键 浅谈“青蛙鱼”的制作技术 “宫门献鱼”的制作工艺 河北名菜“抓炒鱼”制作工艺 “西湖醋鱼”的制作及关键 “糖醋鲤鱼”的制作及关键 浅谈“茄汁菊花鱼”的制作要领 “扒鱼福”及其制作与关键 “腰果虾仁”的制作及要领 “蓑衣虾球”的制作及关键 “改刀肉”的制作及关键，“糖醋里脊”技法谈 “过油肉”技法谈 谈“溜肉段”技法 “糖醋排骨”的制作体会 “琉璃空心丸”的制作技巧 说说“酱爆鸡丁” “鸡丝银芽”的制作体会 制作“浮油鸡片”与“芙蓉鸡片”的体会 软炸鲜奶 “炒鲜奶”技法之我见 制作“酥炸西瓜条”的体会 制作“蜜汁甜糕”的体会 “芝麻藕片”的制作及关键 “三不粘”的制作及关键 “汤爆双脆”技法浅谈

第三部分：创新菜肴 金沙荔枝鱼 金珠菊花鱼 水煮菊花鱼 三色豆花鱼 金银三文鱼排 侉炖三文鱼 烤三文鱼卷 珍珠鱼球 软酥带鱼 粉蒸香辣带鱼 锅塌海鲜带鱼 豉汁盘龙带鱼 双味松仁鲤鱼 麻香水滑鱼 美极鸳鸯全鱼卷 过江酸菜鲶鱼卷 煎烹果味鱼卷 三酱爆三样 金缠三丝龙凤卷 橙汁橘子虾仁 沙茶苹果虾仁 玉树龙王球 琼浆葫芦虾 泡椒牙签虾 酸辣酥肉扣 新派荔枝肉 大盘回锅肉 万紫一品煲肉 吉列奇味排骨 沙茶焗排骨 花生酱蒸排骨 松花咸蛋全肘 茄汁香蕉大肠 脆皮松花肥肠 龙胎藏凤肚 香奶椰汁爆肚仁，怪味香肚串 太极双味菊花肚 香麻兰花肚 煎焖百花猪血 夏日爽口凉菜“五彩耳丝” 麻香豆花鸡 软炒奶味鸡茸 香酥鸡 兰花金钱鸡 芝麻酥鸡 拔丝鱼香鸡 啤酒双椒凤爪 珍珠扣肥鸽 铁锅姜母兔 灌汤芝麻糯米球 灌汤鸡茸烧麦 醉仙一口酥 吉利如意蛋卷 彩蝶戏牡丹 宫保猫耳朵 麻婆金钱面 水煮牛舌面 网炸金银条 金牌豆腐 辣子蛋皮卷 夏季美味汤“苦中作乐” 奇味南瓜饺 新味驴打滚 麻仁蛋黄山芋球 金沙椿芽芦笋 珍珠狮子头 一见钟情

第四部分：自配酱味汁烹佳肴 泡椒鲢鱼出美味 泡椒怪味汁调制及运用 香辣芥末味汁 豉椒麻香味汁 奇味汁的调制及菜例 复制豆瓣酱创新品 蒜味油汁的调制 复制酱汁烹美肴

第五部分：几种干货涨发新法及烹调 “猪蹄筋”的涨发及其烹调 “猪皮丝”的涨发及其烹调 “鱼皮”的水油发方法及烹制 “鱼骨”的发制及烹调 “干贝”的发制及烹调 学徒杂忆

<<烹调诀窍与创新菜>>

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>