

<<快手小炒>>

图书基本信息

书名：<<快手小炒>>

13位ISBN编号：9787501941834

10位ISBN编号：7501941831

出版时间：2004-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：梁琼白

页数：83

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>

## <<快手小炒>>

### 内容概要

利用大众化的材料，在最短的时间内，以大火完成不同口味的菜色，就是小炒的定义。

它的分量不多，以一次吃完的小盘为宜，但是种类可以多一些，因为小炒是以尝口味为主的烹调，用最经济的价格，最简便、快速的时间尝到食物，是一般人对小炒的印象和要求。

小炒所使用的工具很简单，几乎一个炒锅即可搞定，一些复杂的炊具如压力锅、沙锅是绝对用不上的，至于蒸笼、铁板并不符合快炒的需求，也用不到。

所以快炒是中菜烹调中最简单、快速的一种。

小炒的刀工非常重要，为了使食物易熟、快入味，除了蔬菜之外，所有肉类、海鲜，都以切片、切丝和切丁居多，而且为了与配料相辅，作为主料有时要迁就配料的外观，例如银芽、芹菜等蔬菜，肉类就只能切丝了，以此类推，说明刀工的重要，为的是成品外观的和谐。

火候的掌握也是小炒中重要的一环。

很多人以为自己家里的火力，不如外面摊子的水力强，所以做不好小炒，其实这是错误的心理作用，小吃摊的强火只是帮助商家快速完成食客点菜的效率而已，在家根本没有时间压力，可以从容完成，火力太猛反而容易弄巧成拙。

## <<快手小炒>>

### 书籍目录

何谓小炒？

什么材料适合做小炒？

小炒材料的处理小炒的口味特色醇美海鲜时蔬香蛤蜊生炒墨鱼姜丝墨鱼客家小炒豆粉牡蛎荫豉牡蛎炒蟹腿芙蓉蟹蒜苗鱼片菠萝鱼片大蒜虾胡椒虾三杯中卷西芹鲜鱿豆荚鱼片蛤蜊丝瓜芦笋炒蟹腿油爆虾宫保虾仁下饭肉品银芽牛肉葱爆牛肉香油腰花蒜炒五花肉空心菜牛肉沙菜牛肉苦瓜牛肉炒猪肝炒下水茭白肉片韭菜炒鹅肠芹菜鸭肫小白菜肉片豆干肉片爽味蔬菜苦瓜咸蛋蒜鼓苦瓜腐乳空心菜炒臭豆腐松炒箭笋香茄子炒卷心菜蒜蓉芦笋鲜菇笋片过猫望月蒜酥龙须香菇炒芦笋酱爆茭白韭菜干丝鲜蔬炒粉丝香葱豆瓣雪菜蚕豆芙蓉丝瓜饱足面饭炒河粉炒米粉炒米线炒面牛肉炒饭菠萝炒饭

#### 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>