

<<山东菜烹饪教程>>

图书基本信息

书名：<<山东菜烹饪教程>>

13位ISBN编号：9787501960675

10位ISBN编号：7501960674

出版时间：2007-9

出版时间：中国轻工业

作者：何顺斌

页数：145

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>

<<山东菜烹饪教程>>

内容概要

烹饪高校教育事业突飞猛进，为更好适应烹饪高校教育的需要，本书针对四川烹饪高等专科学校的教学需要而展开。

内容包括概述，鲁菜的形成原因，鲁菜常用的烹饪原料，鲁菜擅长的烹调方法，鲁菜饮食习俗，鲁菜的组成，鲁菜的制作。

<<山东菜烹饪教程>>

书籍目录

- 第一章 山东概述 第一节 山东的历史沿革 第二节 山东的地理特征 第三节 山东的气候条件第二章 鲁菜的形成 第一节 物的因素和人文因素 一、物的因素 二、人文因素 第二节 鲁菜的雏形 一、烹饪原料的选择与鉴别 二、烹饪原料去粗取精 三、烹饪讲究卫生 四、烹饪调味因料而用、因时而异 五、烹饪注重造型 六、烹饪讲究科学 七、烹饪讲究技术 八、烹饪注重养生 九、烹饪活动中,有礼有节 第三节 鲁菜的发展期和成熟期 一、鲁菜的发展期 二、鲁菜的成熟期第三章 鲁菜常用的烹饪原料 第一节 植物烹饪原料 一、章丘大葱 二、胶州大白菜 三、潍县萝卜 四、大明湖蒲菜 五、芦笋 六、石花菜 七、紫菜 八、烟台苹果 九、莱阳梨 十、肥城蜜桃 十一、青州银瓜 十二、平度葡萄 第二节 动物烹饪原料 一、加吉鱼 二、鲅鱼 三、对虾 四、刺参 五、西施舌 六、鲍鱼 七、金乌贼 八、梭子蟹 九、牡蛎 十、黄鱼 十一、黄河鲤鱼 十二、泰山赤鳞鱼 十三、蝎子 十四、胶东小海味 第三节 其它烹饪原料 一、八宝豆豉 二、龙口粉丝 三、曲阜熏豆腐 四、即墨老酒第四章 鲁菜擅长的烹调方法 第一节 热菜烹调方法 一、扒 二、爆 第二节 冷菜烹调方法 一、酱 二、炆第五章 鲁菜饮食习俗 第一节 山东人喜嫩脆爱生食 第二节 山东人喜粗粮好面食 第三节 宴饮习俗第六章 鲁菜的组成 第一节 孔府菜 第二节 济南菜 第三节 胶东菜第七章 鲁菜的制作 第一节 蔬菜瓜果类 一、辣白菜 二、麻酱豆角 三、蒜蓉蕨菜 四、琉璃桃仁 五、冰汁肥桃 六、香菜果仁 七、虎酱瓜条 八、什锦沙拉 九、炆嫩芹菜 十、奶汤蒲菜 十一、蜜汁山药 十二、拔丝珍珠苹果 十三、酿银瓜 十四、煨红果 第二节 畜禽类 一、鸡丝拌冻粉 二、炆腰条 三、焊排骨 四、熏小鸡 五、生食羔羊肉 六、水晶肘子 七、旋风肘子 八、绉纱肉 九、豆豉肉 十、煎雏肉 十一、脆炸网油卷 十二、汤爆双脆 十三、招远蒸丸 十四、炒肉丝拉皮 十五、滑炒里脊丝 十六、爆炒腰花 十七、九转大肠 十八、蟹黄蹄筋 十九、炸灌汤丸子 二十、荷叶肉 二十一、葱爆羊肉 二十二、炸脂盖 二十三、单县羊肉汤 二十四、鱼腹羊肉 二十五、火爆燎牛 二十六、糖酱鸡块 二十七、炒鸡丝蜇头 二十八、德州五香脱骨扒鸡 二十九、锅塌鸡签 三十、捶烩鸡片 三十一、纸包鸡 三十二、神仙鸭子 三十三、锅烧鸭子 第三节 淡水、海产类 一、拌蛭子 二、姜汁海螺 三、酥鲫鱼 四、麻汁海参 五、盐卤虾 六、糖醋蜇头 七、椿头虾球 八、炆鱿鱼花 九、糖醋黄河鲤鱼 十、锅塌鱼扇 十一、醋椒桂鱼 十二、烤花揽桂鱼 十三、清蒸加吉鱼 十四、侉炖加吉鱼 十五、锅塌黄鱼 十六、酱渍鲳目鱼 十七、整鱼两吃 十八、清炸黄河刀鱼 十九、锅塌鱼盒 二十、萝卜鱼 二十一、干炸赤鳞鱼 二十二、抓炒虾球 二十三、爆大虾 二十四、炸凤尾虾排 二十五、干拦虾仁 二十六、炸烹虾段 二十七、蒜蓉开边虾 二十八、雪丽大蟹 二十九、清炸蛭黄 三十、葱烧海参 三十一、扒酿海参 三十二、汆西施舌 三十三、韭菜炒海肠子 三十四、炆天鹅蛋 三十五、烩乌鱼蛋 三十六、鸡蓉鱼骨 三十七、油爆海螺 三十八、油爆鲜贝 三十九、芫爆乌鱼花 四十、韭菜炒蛭子 四十一、木须蚬子 四十二、扒原壳鲍鱼 四十三、白扒鱼翅 第四节 其它类 一、葱油豆腐 二、芥末粉丝 三、蒜香蚕蛹 四、炸素鸡排 五、空心琉璃丸子 六、糖蘸豆腐球 七、博山豆腐箱 八、锅塌豆腐 九、烧罗汉面筋 十、菊花全蝎后记参考文献

<<山东菜烹饪教程>>

编辑推荐

<<山东菜烹饪教程>>

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>