

<<清凉美味>>

图书基本信息

书名：<<清凉美味>>

13位ISBN编号：9787504851901

10位ISBN编号：7504851906

出版时间：2009-1

出版时间：农村读物出版社

作者：朱太治，双福 主编

页数：79

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>

<<清凉美味>>

内容概要

凉菜在清凉美味的舞台中占据了大部分，那就让我们认识、了解凉菜，探求清凉美味的真谛吧。

凉菜，在饮食业俗称冷盘，是具有独特风格、拼摆技术要求高的菜肴，因为是凉着食用，故称之为凉菜。

凉菜的特点及制作要求 凉菜的主要原料大部分是熟料，与热菜烹调方法有着很大的区别，主要特点是：选料精细，口味干香、脆嫩，爽口不腻，色泽艳丽，造型整齐美观，拼摆和谐悦目。

1．在烹调方法上，凉菜除必须达到干香、脆嫩、爽口等要求外，还要求做到味透肌里，品有余香。

2．刀工是决定凉菜形态的主要工序。

在操作上，必须认真、精细，做到整齐美观，大小相等，厚薄均匀，使改刀后的凉菜形状达到菜肴质量的要求。

3．在拼摆装盘时要求做到菜与菜之间、辅料与主料之间、调料与主料之间、菜与盛器之间色彩的和谐。

造型要大方，使拼摆装盘后的凉菜呈现出色形相映、五彩缤纷、生动逼真的美感。

4．要注意营养，讲究卫生。

凉菜不仅要做到色、香、味、形俱佳，同时还应注意各种菜之间的营养素及其荤素的调剂，使制成的菜肴符合营养、卫生的要求，增进人体健康。

5．在凉菜拼摆装盘时，要注意节约原料，在保证质量的前提下，尽力减少不必要的损耗，以使原料达到物尽其用。

<<清凉美味>>

书籍目录

写在前面 探求清凉美味的真谛清凉菜肴 土豆色拉 温拌双泥 蕃茄葱头色拉 白菜色拉 白菜泡菜 酸辣白菜 西芹色拉 蘑菇色拉 绿叶菜色拉 碧绿菜胆 菊花萝卜 萝卜卷 亮眼白玉条 橙汁渍瓜脯 黄瓜泡菜 糖醋黄瓜卷 青笋鲜蔬色拉 橘香青笋 酸甜莴笋 姜丝炒鲜藕 水果色拉 鲜果色拉 甜橙色拉 冰糖湘莲 西芹火腿色拉 火腿色拉 鸡肉色拉 人参拌鸡丝 葡萄鸡色拉 炸鸡翅色拉 韩国生拌牛肉丝 菠菜鸡蛋色拉 恺撒色拉 鸡蛋番茄色拉 茄子鸡蛋色拉 鲜蔬鸡蛋色拉 土豆鸡蛋色拉 鸡蛋素色拉 甜橙虾仁色拉 海鲜色拉 生拌海蟹 蟹肉色拉 姜汁活蟹 山药泥拌金枪鱼 意式金枪鱼色拉 水晶牙片鱼 章鱼拌纳豆 帆立贝刺身 柠檬生蚝 麻酱拌赤贝 蒜末蒸夏贝 香菜拌毛蛤 姜汁鲍鱼 海螺刺身 飞鱼子刺身 葱拌八带真味寿司爽口主食附录 注重饮食安全

<<清凉美味>>

章节摘录

插图：

<<清凉美味>>

编辑推荐

《清凉美味》图文并茂的介绍了一些家常凉菜的制作，简单易做，美味可口。

<<清凉美味>>

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>