

<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

图书基本信息

书名：<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

13位ISBN编号：9787506457774

10位ISBN编号：7506457776

出版时间：2009-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：周范林

页数：1

字数：20000

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>

<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

前言

中国烹饪是科学，是文化，是艺术，这是被世人所公认的。

川、徽、鲁、粤、闽、浙、湘、苏是中国烹饪八大菜系，更是中华饮食文化的结晶和瑰宝。

何谓菜系？

菜系就是风味流派，如俗话说：“一地一乡风，一地一风味。”

我国幅员辽阔，气候地域、民情风俗、物产资源、饮食习惯等条件各不相同，使得我国的烹饪在总体格调一致的情况下，形成了众多的风味流派和万种以上的传统经典菜品。

风味流派的存在是烹饪艺术与科学发展的结果，反映了中国烹饪的丰富多采，就如书法、绘画、武术、京剧等有不同的风格流派一样。

中国烹饪的风格流派，即为“菜系”。

中国古代无“菜系”之说，但有“帮口”之说。

所谓“帮”是指从业人员的地区性行帮，所谓“口”则指的是口味，即地方风味特色。

“菜系”是20世纪50年代才出现的词。

“帮口”、“菜系”名称不同，含义也不完全一样，但在反映地方菜品的风味特色上是一致的。

八大菜系及其菜品和技法名称等并无规范和定规，它们是历代饮食文化的积累和沉淀，经过相当长的实践总结出来的。

我国地方风味的划分，历来众说纷纭。

有一说是四大地方风味，即川、徽、鲁、粤，即最有影响的我国三大流域孕育的四大菜系；还有一说是，在川、徽、鲁、粤之外，再加闽、浙、湘、苏，称为八大菜系；也有人主张再加上海、北京，成为十大菜系；还有人主张再加鄂、豫、秦、辽成为十四大菜系；更有主张一省一个菜系，如此等等。

总之，风味流派的划分对于烹饪的发展有积极的作用，有差异就有比较和竞争，相互推动、补充，也能促进烹调技法的发展，把烹饪水平推向更高的阶段。

八大菜系中魅力不衰的菜品都是通过巧妙的烤、煮、蒸、炸、炒、焖、炖、煲、酱卤和凉拌等烹调技法体现和传承的。

本书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精心选入八大菜系传统经典的菜品，不乏“精中之精”。

本书编著者立意高新，视角广阔，按不同的烹调技法将全套书分为四册，又按八大菜系分门别类地汇集菜品2400道之多，以家常、易作，有典型性的菜品为主，把菜品的形状、味道、营养调制到最佳状态，把制作的手艺上升到艺术水准，而且十分注重膳食平衡。

编著者用心良苦，不遗余力地使八大菜系中贴近百姓生活，将“乐吃易做”和“雅俗共赏”的菜品囊括书中，且有生活中鲜见的“原创菜肴”。

全书既有文化含量，又有技术含量，美观实用。

广大读者将从本书中获得最新的资讯，可在自家餐桌上无师自通地操练八大菜系，吃出特色，吃出家常，吃出风味。

由此，我十分乐意襄助此套书的出版，并热情地推荐给千千万万广大读者，特此为序。

<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

内容概要

我国的烹饪流派有很多，其中最具影响的莫过于川、徽、鲁、粤、闽、浙、苏、湘八省的烹饪流派，即人们常说的“八大菜系”。

本系列图书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精选八大菜系中2400道经典菜品，按不同的烹饪技法分为4册，以家常、易做、营养均衡为特色，带您尝遍神州美食，让您品味中国八大菜系的独特风味。

<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

书籍目录

推荐序21种厨房必备的基本工具及用法20种基本切法川餐厅点菜率最高的凉拌菜 麻辣黄瓜·醋溜黄瓜·酸辣黄瓜 蒜蓉黄瓜·泡脆黄瓜·泡脆香瓜 蜜桂冬瓜·果脯冬瓜·泡成南瓜 酱拌苦瓜·泡嫩苦瓜·泡制苹果 泡制术梨·椒泡茄子·红油辣酱 泡制板栗·泡甜辣椒·麻酱凤尾 泡脆莴笋·酸辣莴笋·炝三样脆 麻辣茭白·泡渍蒜薹·泡甜蒜薹 泡脆冬笋·红油笋丝·青椒笋丝 珊瑚萝卜·麻辣萝卜·泡萝卜缨 泡胡萝卜·拌胡萝卜·红萝蜜橘 泡菜魔芋·泡咸芋头·泡香红薯 泡辣慈姑·泡脆嫩藕·泡渍大蒜 泡渍大葱·泡川嫩姜·糖醋嫩姜 四川泡菜·酸辣菜心·川式辣菜 川味酸菜·纯正泡菜·川式泡菜 泡圆白菜·番辣五丝·拌大头菜 四川头菜·泡脆芹菜·酸辣芹菜 四川冬菜·泡青菜头·姜汁菠菜 糖醋韭黄·鱼香菜花·泡香菜花 盐水蘑菇·银耳冬笋·小葱豆腐 榨菜豆腐·霉豆腐乳·香椿干丝 酱香腐丁·榨菜干丝·麻辣干张 辣豉干张·五香腐竹·辣酱腐竹 泡脆豆芽·川味豆豉·蒜泥蚕豆 怪味蚕豆·香油蚕豆·泡嫩豇豆 姜汁豇豆·川味豆角·川北凉粉 蛋酥花生·怪味花生·葱油、花生 泡制板栗·五香鸡翅·香糟凤爪 山椒凤爪·卤鸡血旺·葱油银耳 香糟鸭舌·糖醋鸭舌·五香肫肝 青椒皮蛋·酱糟酥鱼·醪糟酥鱼 糟香鲤鱼·蜜汁鱼脯·麻辣鱼块 腰果鱼排·麻辣泥鳅·茄汁鱼卷 姜汁鱿鱼·虾带芹菜·糖醋爆虾 葱辣大虾·蛋清蜇卷·三丝蜇皮 葱油海蜇·糖醋海蜇·凉拌三丝 凉拌彩丝·卤香猪肉·腌香酱肉 烟熏排骨·香炸腊肠·金针牛肉

徽餐厅点菜率最高的凉拌菜 酱茄黄瓜·凉拌榆钱·出水芙蓉 奶油黄瓜·凉拌苦瓜·葱油苦瓜 怪味苦瓜·炝辣苦瓜·青豆苦瓜 奶油瓜球·水晶冬瓜·红果梨丝 火烧冬笋·糖醋玉藕·凉拌芸豆 冬菇腐丝·炝双色片·平菇拌瓜 冰山雪莲·翠玉镶花·香辣豆腐 醉糟母鸡·醉香嫩鸡·茶叶熏鸡 酱渍嫩鸡·虾油醉鸡·香卤仔鸡 生熏仔鸡·吉井醉鸡·水晶凉鸡 水晶母鸡·酱香嫩鸡·葱油嫩鸡 风嫩公鸡·香酥仔鸡·鸡丝百叶 三丝菠菜·葱油鸡丝·鸡丝粉皮 腐竹鸡丝·椿芽鸡丝·贡菜鸡丝 什锦彩丝·卤鸡肫仁·酒卤鸭子 凤爪猪脚·串鸭脚包·挂炉烧鸭 炸草鱼尾·糟香青鱼·炸冬菇鱼 如意鱼笋·瓜姜鱼丝·包松酥鱼 虾仁粉皮·屯溪醉蟹·蟹黄干丝 凉干猪肉·豆干双丝·海带腐肉 芜湖肉枣·豆芽肉磨·熏豆腐卷 水晶肘子·火腿干丝·挂霜排骨 蜜汁排骨·徽式卤菜·泾县小烧 美味猪肚·豆芽肚丝·拌牛肉丝 酱香牛肉·酱肉银针·芝麻牛肉 冷切牛肉·拌牛蹄子·白切羊肉 凉拌兔丁·五香兔脯·芝麻兔肉

鲁餐厅点菜最高的凉拌菜 粤餐厅点菜最高的凉拌菜 闽餐厅点菜最高的凉拌菜 浙餐厅点菜最高的凉拌菜 湘餐厅点菜最高的凉拌菜 苏餐厅点菜最高的凉拌菜

<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

章节摘录

插图：21种厨房必备的基本工具及用法1.砧板应准备三个砧板，一个切生食，一个切熟食，一个切水果与不再加热的食材（如生菜沙拉），以避免交叉污染。

不同材质的砧板各有优缺点，可根据不同的需求使用。

木制：较重，切、斩、剁食材均可，但是容易藏纳污垢且刀痕会产生木屑。

塑料：较轻，可切但不适合斩、剁食材，容易变黑。

陶瓷：较轻并可隔热，可切，但不能用来斩、剁食材。

砧板每次使用后都应该彻底清洗、擦干，收存在通风较好的地方。

2.片刀片刀又称薄刀，刀锋较薄且利，重量轻，主要用来切割不带骨及不太坚硬的食材。

切片、块、丁、丝和末等均可，但不能用来剁骨，以免刀锋产生缺口。

3.剁刀剁刀又称斩刀或骨刀，重量一般为片刀的1~2倍，刀口用于切带骨类食材，刀背则可以用来剁蓉，刀身可拍碎食材，如蒜和姜等。

4.西餐刀（水果刀）西餐刀为中型刀，刀身呈长三角形，制作西餐时多使用它来分切，适合以拉刀法切食材。

5.小尖刀刀身呈三角形，前端尖锐，可用于小食材的切割，也可用于取下骨边肉或细微部分。

6.波浪刀波浪刀的刀锋呈波浪状，可将食材轻松地切成规则的波浪形，帮助受热、吸附酱汁及增添美观。

7.挖球器挖球器用来挖取瓜果类，可挖出圆球状的果肉，挖空的瓜果可作为容器使用。

8.刨刀刨刀专门用手削去蔬果的外皮。

9.剪刀剪刀可用于修剪鱼鳃、虾须和虾脚等。

10.鱼鳞刀鱼鳞刀专门用于去除鱼鳞。

<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

编辑推荐

《餐厅点菜率最高的凉拌菜》倡导膳食十大平衡，营养十大搭配，把八大菜系营养美食送上餐桌。由中国著名营养专家李瑞芬，饮食文化专家林文杰推荐。

<<餐厅点菜率最高的凉拌菜>>

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>