第一图书网, tushu007.com

<<煎炒烹炸样样拿手>>

图书基本信息

书名：<<煎炒烹炸样样拿手>>

13位ISBN编号：9787506481137

10位ISBN编号：7506481138

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：徐振刚

页数：127

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

不仅仅介绍“煎”“炒”“炸”等家庭厨房常用的基本烹饪技法，更是将日常所能用到的烹饪技法最大限度地收录其中。
让您在学会制作某款菜品的同时，逐步掌握相关的烹饪技法。
授人以鱼不如授人以渔。
学会运用烹饪技法后，您做菜的思路会更加开阔，下厨时也就会触类旁通、举一反三，真正成为一名称职的美食爱好者。

作者简介

徐振刚，国家高级技师，国家职业技能鉴定高级考评员，国家级评委，荣誉入选《中华当代名厨录》、《中国名人录》、《中华优秀人才大典》，2005年第五届世界烹饪大赛金牌得主，1997年北京市名菜名点评比第一名，1999年第四届全国烹饪大赛金牌得主，并同时荣获“全国优秀厨师”称号。

业务技能：为政府机关，会议组织、知名企业等客户设计策划各种大型政务、商务宴请。
成功接待过政协、银行、大型企业及各界名流，多次为国家领导人及部队首长主厨。
擅长制作高档宴会和各种燕窝、鱼翅，鲍鱼、海参等高级珍品；在养生官府菜及宫廷才领域有着多年的研修，积累了大量经验。
擅长餐饮和厨房的行政管理、成本核算.人员培训、人员配备及厨房设计。

第一图书网, tushu007.com

<<煎炒烹炸样样拿手>>

书籍目录

Part1 炒美味，垂涎三尺
炒法种类类盘点
炒法料理秘决全扫描
超级妙招一箩筐
如何让炒出的肉丝外酥里嫩不粘连
洋葱炒肉丝
大蒜苗炒肉丝
韭黄炒肉丝
肉丝青椒
芦笋香菇炒肉丝
炒魔芋时如何让其易入味
魔芋炒豆苗
如何让炒出的豆芽清脆可口
蟹肉炒银芽
肉丝绿豆芽
火腿炒豆芽
炒空心菜如何避免菜叶变黑
空心菜炒牛肉
如何使炒出的肉食鲜嫩多汁
宫保鸡丁
红绿彩鸡
罗定鸡球
如何择蒜薹并避免其炒熟后变黄
蒜薹炒牛柳丝
鸡汁蒜薹炒豆干
蒜蒜薹炒猪腰
猪肝炒蒜薹
蒜薹蛤蜊肉
炒豌豆荚时怎样避免豌豆仁脱落
鲜菇杂烩
如何让鱿鱼吃起来脆爽可口
双色鱿卷
炒三鲜
鱿鱼卷炒肉末
炒肉时如何让肉不粘锅
焦炒里脊
南瓜炒羊肉丝
木耳鸡丝
葱爆肉片
双椒鸡片
如何让苦瓜又脆又好吃
翡翠肉片
咸蛋炒苦瓜
苦瓜煸排骨
如何去掉竹笋的苦涩味

第一图书网, tushu007.com

椒炒双脆
竹笋炒羊肚丝
豆豉笋丁
炒土豆时，如何使其快速熟软
胡萝卜土豆丝
土豆炒肉末
西芹土豆炒豆干
怎样才能炒出鲜嫩完整的鱼片
回锅鱼
如何使炒蛋滑嫩不干涩
滑蛋牛肉
蛋炒蟹
四季豆炒蛋
木须肉
鸡蛋炒西葫芦
韭菜如何炒才不会太烂
猪肝炒韭菜
韭菜炒河虾
肉末韭菜豆腐干
韭菜炒腰花
核桃仁炒韭菜
芹菜怎么炒才能快速熟软
芹菜爆羊肉
芹菜炒鱿鱼
芹菜炒肥肠
杂炒三丝
豆瓣芹菜炒牛肚
如何炒出滋味鲜美的芥菜
瑶柱菜心
炒菜花时，如何保持其颜色洁白
香菇炒双花
双花炒鸡球
……
Part2 煎佳肴，回味无穷
Part3 炸大餐，可口可心
Part4 烹珍鎈，十里飘香

章节摘录

版权页：插图：生炒生炒又称火边炒，以不挂糊的原料为主。
操作时，将主料放入热油锅中，炒至五六成熟，再放入配料（配料易熟的可迟放，不易熟的与主料一齐放入），然后加调料，迅速颠翻至断生。
这种炒法，汤汁很少，原料鲜嫩。
如果原料的块形较大，可在烹制时兑入少量汤汁，翻炒几下，使原料炒透，即可出锅。
放汤汁时，需在原料本身的水分炒干后再放，如此才能入味。
热炒熟炒是先将大块的原料加工至半熟或全熟（以氽烫、烧、蒸或炸等方式，具体视原料而定），然后改刀切成片、块等，放入热油锅内略炒，再依次加入辅料、调料和少许汤汁，快速翻炒几下即可。
熟炒的原料大多不挂糊，起锅时勾薄芡即可。
当然，也可用豆瓣酱、甜面酱等调料烹制而不用勾芡。

编辑推荐

《煎炒烹炸样样拿手》编辑推荐：步步精心，煎炒烹炸技巧全图解，招招绝妙，全新演绎油锅里的浪漫舞曲，好吃，好学，好味，好做，煎炒烹炸，一个都不能少。

第一图书网, tushu007.com

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