

<<中国南北凉菜谱>>

图书基本信息

书名：<<中国南北凉菜谱>>

13位ISBN编号：9787508255989

10位ISBN编号：7508255984

出版时间：2009-5

出版时间：金盾

作者：孙宝和

页数：186

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>

<<中国南北凉菜谱>>

内容概要

本书精选中国南北特色凉菜372款，详细讲解了每款凉菜的用料配比、制作方法及操作要领。全书分为禽蛋类、畜肉类、水产类、蔬菜类、野菜类、豆制品类、食用菌类、水果类等八大类。本书内容丰富，科学实用，技法可靠，易懂好学，不仅适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用，亦可供餐馆、酒店经营者参考。

<<中国南北凉菜谱>>

书籍目录

第一章 凉菜烹制基础知识 一、凉菜的特点及制作要求 二、凉菜烹制方法 三、制作凉菜的卤汁的调制方法 四、凉菜调味汁的调制方法 五、凉菜装盘要求及方法 第二章 凉菜制作 一、禽蛋类
 鸡品种南味 白斩鸡 桂花鸡 杭州酱鸡 香糟鸡 花雕鸡 卤水香鸡 油淋白
 鸡 香卤烤鸡 棒棒鸡 卤鸡 太爷鸡 金钱鸡腿 油焖鸡腿 奶香烤鸡翅 蜜汁
 鸡翅 贵妃鸡翅 剁椒凤爪 香酥凤爪 红油凤爪 麻辣鸡条 樱桃鸡条 怪味鸡片
 麻辣鸡片 金橘鸡片 软炸鸡条 酱汁鸡条 鸡丝洋粉 鸡丝拉皮 春笋拌鸡丝
 金针菇拌鸡丝 银芽香菇拌鸡丝 凉拌鸡丝蜇头 鸡丝拌苋菜 松子拌熏鸡丝 高丽芝
 麻鸡方 酒醉鸡心 凉瓜拌鸡胗 盐水鸡胗 桂花鸡头 炸芝麻松花蛋 香卤鸡杂串
 如意鸡卷 鸡品种北味 北京酱鸡 北京熏鸡 山东德州扒鸡 香酥鸡 香炸小笋鸡
 油淋肥鸡 酸黄瓜鸡翅 蚝油凤爪 麻香鸡条 菠萝拌鸡片 红油桃仁鸡条 草莓
 鸡片 麻酱鸡块 黄瓜拌鸡丝 凉拌熏鸡丝洋粉 蜜汁芝麻鸡丝 鸡丝响铃 芝麻酱拌
 粉皮 炸菊花鸡胗 麻辣鸡肝 炸鸡杂串 鸡杂焖冬笋 拌盐水鸡杂 水晶鸡杂 叉
 烧鸡肝 炸芝麻鸡串 二、畜肉类 三、水产类 四、蔬菜类 五、野菜类 六、豆制品
 类 七、食用菌类 八、水果类

<<中国南北凉菜谱>>

章节摘录

第一章 凉菜烹制基础知识 一、凉菜的特点及制作要求 凉菜具有清凉爽口，清脆鲜嫩，无汁少腻的特点，深受人们的喜爱，尤其是在炎热的夏季更是人们餐桌上必不可少的菜品。

凉拌菜按照用料的不同及其制作方法的不同，分为凉拌素菜、凉拌荤菜、凉拌荤素菜。其制作原料丰富，如肉禽类、水产类、蔬菜类、豆制品类等。

凉菜的制作要注意以下几点：（1）原料的购置要新鲜，随吃随做，不要隔夜。

（2）刀工要精细，丝、片、丁、块经过加工精细要一致、厚薄要均匀。

（3）调味品的使用要讲究，因菜制宜。

（4）拼摆整齐、美观，色彩搭配协调。

（5）制作凉菜要重视卫生，生熟要严格分开，原料要洗净，消毒，以防食物中毒。

（6）养成良好的卫生习惯，不留长指甲，制作时要注意洗手、清洁，有条件的可用紫外线消毒，防止病菌感染。

<<中国南北凉菜谱>>

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>