

<<实用川菜烹饪手册>>

图书基本信息

书名：<<实用川菜烹饪手册>>

13位ISBN编号：9787508258614

10位ISBN编号：7508258614

出版时间：2009-12

出版时间：金盾

作者：食文 编

页数：374

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>

<<实用川菜烹饪手册>>

前言

川菜为我国家喻户晓的四大菜系之一，在中国烹饪史上占有非常重要的地位，是中华饮食文化百花园中的一束奇葩。

川菜历史悠久，品种繁多，味型多样，特色鲜明，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，以其独特的烹调方法与浓郁的地方风味而享誉海内外，深受大众欢迎。

川菜之所以得到南北各地广大群众的青睐，其主要原因：一是菜式丰富多彩。

川菜的各类菜式各具特色而又互相渗透，具有广泛的适应性。

它既有原料高档、工艺精湛的高级宴会菜式，也有取材方便、操作简易的家常风味菜式，人们可以根据不同情况任意选用。

二是味型多种多样。

川菜的基本味型有麻、辣、甜、咸、酸、苦六种，在此基础上，又可调配成多种复合味型。

在烹调过程中，不同的原料、不同的烹制方法，再加上调味的各种变换，即可获得风味各异的美味佳肴，可谓“一菜一格，百菜百味”。

三是烹调精细讲究。

川菜选料认真，刀工细致，火候恰当，搭配合理，操作严格，包含着高度的科学性、技术性和艺术性，显示了川菜制作的精湛技艺。

改革开放三十年来，随着广大群众生活水平的不断提高及南北各地餐饮业的蓬勃发展和相互交流，川菜也在继承传统的基础上，进一步发扬光大，不断创新，不断发展。

通过交流与创新，技艺更加精湛，品种更加丰富，特色更加鲜明，市场更加兴旺。

<<实用川菜烹饪手册>>

内容概要

这是一本专门介绍川菜烹饪技法的实用工具书。

书中系统而又具体地讲授了川菜独特的原料加工技术、调味配方和烹调技艺，以及相关的知识与技巧，并精选了许多经典川菜的制作实例，以供读者边学边练，更好地掌握所学技法。

本书内容翔实，技法可靠，易懂好学，可操作性强，是一本十分难得的川菜专著。

本书不仅可供广大专业厨师借鉴参考，也可供各级烹饪学校和厨师培训班的师生阅读使用，对于烹饪爱好者特别是喜食川味者来说也是一本很好的自学入门教材。

<<实用川菜烹饪手册>>

书籍目录

川菜概述第一章 川菜独特的原料加工技术 第一节 川菜原料刀工技术 一、川菜原料成形规格 二、调味原料的切配方法 三、切配花形原料 四、直刀法的技术关键 五、平刀法的操作规则 六、斜刀法的正反操作 七、楔刀法的具体要求 八、其他多种特殊刀法 九、托法刀工艺规格 第二节 川菜原料初加工技 一、蔬菜初步加工方法 二、家畜内脏初加工方法 三、常见野味加工方法 四、海虾海蟹的加工 五、龙虾肉的加工 六、鲜活鲍鱼的加工方法 七、带子加工方法 八、鱼类的初步加工 九、去鱼腥味的方法 十、鸡鸭剖腹三法 十一、鸭鹅掌的加工方法 十二、焯水加工工序 十三、水煮初步处理方法 第三节 川菜原料部位取料及出骨技术 一、猪的部位取料及适宜烹调方法 二、牛的部位取料及适宜烹调方法 三、羊的部位取料及适宜烹调方法 四、家禽的部位取料及适宜烹调方法 五、整鸡鸭鱼出骨方法 六、凤爪脱骨技法 第四节 川菜干货原料涨发技术 一、干墨鱼的涨发方法 二、鱼骨的涨发方法 三、海参的涨发方法 四、干鱿鱼的涨发方法 五、鱼翅的涨发方法 六、干鲍鱼的涨发方法 七、燕窝的涨发方法 八、鱼肚的发制方法 九、鹿筋的涨发方法 十、猴头菇的涨发方法 十一、响皮的涨发方法 十二、蹄筋的涨发方法 第五节 川菜食品雕刻技术 一、雕刻刀具用具 二、菊花花刀的运用方法 三、造型刀工技术 四、多样花刀运用 五、川菜雕刻实例——萝卜雕刻第二章 川菜调味方法及其运用 第一节 川菜基本味和调料及味型介绍 一、咸味 二、甜味 三、酸味 四、辣味 五、苦味 六、麻味 七、香味 八、川菜新潮复合味 九、川菜各种复合味型 第二节 川菜冷菜味型、调味方法及应用 一、传统味型 二、新潮味型 第三节 川菜热菜味型、调味方法及应用 一、传统味型 二、新潮味型第三章 川菜独特的烹调方法及其运用第四章 川菜代表菜肴及其制作第五章 川菜筵席及其运用主要参考书目

<<实用川菜烹饪手册>>

章节摘录

插图：三、海参的涨发方法海参为常见川菜宴会中的大菜原料，运用广泛，如家常海参、酸辣海参、鸳鸯海参、一品海参、蝴蝶海参等。

川菜使用海参原料多为干品，需进行涨发。

首先，要按海参的产地、品种确定不同的涨发方法。

海参有梅花参、灰刺参、乌元参、乌虫参、黄玉参等，从外表可分成两类，即有刺参和无刺参。

发制方法不同。

有刺参的发制：先将海参洗去灰尘，放容器中，加入清水，大火烧开后，改用小火煮到海参发软，捞起冷却后，将海参的肚子剖开，刮去肠沙及肚膜，清洗干净后再放入容器中，反复加入开水焖发至参体逐渐柔软膨胀后，再放入容器中，加开水泡起待用。

海参的个体大小不等，大的多泡一些时间，加开水的次数要多一些，才可发好。

无刺参的发制：无刺参个体较大，皮质地较硬，较厚，先用干抹布擦干灰尘，在明火上反复用火烤燎，到皮质炭化，用刀刮去表面的污物，再加工，方法可参考有刺参的发制。

必须注意，发制时要先大火，再小火；将海参大小分开；用具不要用铁锅、铁器，最好用干净的铝锅或者搪瓷盆发涨；发好的海参，不要沾上油、精盐、矾、碱等，以免海参起斑点、收缩、粉化，影响烹调和菜肴质量。

四、干鱿鱼的涨发方法干鱿鱼是川菜常见海味原料，在烹调前，须进行发制。

如在发制的过程中，操作方法不当，用碱或多或少，发成后出现卷缩十分普遍，导致菜肴质量不高，口感不佳。

<<实用川菜烹饪手册>>

编辑推荐

《实用川菜烹饪手册》是由金盾出版社出版的。

<<实用川菜烹饪手册>>

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>