

<<爱上厨房丛书4>>

图书基本信息

书名：<<爱上厨房丛书4>>

13位ISBN编号：9787535638489

10位ISBN编号：7535638481

出版时间：2011-4

出版时间：湖南美术

作者：胡维勤

页数：124

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>

## 前言

大厨，就是厨艺高超的人物。

说到大厨做菜，总让咱们普通老百姓浮想联翩：是否会像武侠剧中的高手一般绝招频出、精彩纷呈呢？

其实，大厨做菜虽然有其独特的方式和诀窍，然而倒也并不是想象中那么玄乎。

只要掌握技巧，你也可以做出堪与大厨媲美的美味佳肴。

现在我们就来就为你揭露大厨做菜为什么好吃的秘诀。

本书收录了多位五星大厨的私房秘籍，希望能把它们传给更多热爱生活、热爱美食，对提高厨艺充满热切渴望的人们。

本书的第一部分是文章介绍，从总体上陈述做菜秘诀。

从烹饪手法中的学问和注意事项，到淘米煮粥的基本要点，再到各种调味料的使用方法，巨细无遗，详细道来，让你对做菜诀窍有一个直观的认识。

书的第二部分则是具体菜谱。

菜谱部分主要是按照烹饪方法分为热炒、清蒸、烧煮、煎炸、烧烤、汤品六大类，每一类都列出数十种代表菜式，每一道菜都附有做得好吃的诀窍，从最基本的炒青菜到高级炖汤，从切菜刀工到火候调整，手把手地教会你做出好菜。

一网打尽各种烹饪手法，让你一看就通、一学就会。

看完介绍你是否心动了呢？

那就赶紧翻开书，学习并实践一下大厨们的不传秘籍，在家人面前露上一手，说不定你也会被封上一个“家庭大厨”的称号呢！

## <<爱上厨房丛书4>>

### 内容概要

《120个超实用做菜绝招》(作者胡维勤)中名厨精选放送120个做菜绝招,包括让平民食材变身贵族口感的食材变身计,将米饭捏成百变点心的手艺,将应季蔬菜做成干货的技巧……分门别类,一查就能用,一学就上手。

《120个超实用做菜绝招》每一个创意技法都会让你惊喜连连。  
掌握这些烹调绝招,让你将厨房变成创意百宝箱,让诸多花样技法带给你无限多的烹调乐趣。

<<爱上厨房丛书4>>

书籍目录

part 1 创意厨房，变身做菜高手

高汤为菜肴增香

水果入菜，美味又营养

罐头做菜方便又营养

part 2 廉价食村变身计

杏鲍菇变身干贝

水中明月

百灵菇变身鲍鱼

鲍鱼盖鸡蓉

墨鱼仔变身鲍鱼

海参炆变身鲍鱼

胡萝卜变身蟹黄

芥菜蟹黄

银耳变身燕窝

冰糖莲子燕窝

冬瓜变身五花肉

冬瓜变身燕窝

豆腐变身狮子头

part 3 米饭变化做点心

双色饭团

泡菜饭团

酸菜饭团

榨菜饭团

香烤饭团

草菇饭团

炸平菇饭团

香煎芋头饭团

海带饭团

三色饭团

花生饭团

奶酪配饭团

肉片饭团

海苔肉松饭团

五花肉片饭团

泡菜五花肉饭团

炸肉末饭团

肉酱烤饭团

洋葱火腿饭团

花生火腿饭团

玉米火腿饭团

玉米腊肉饭团

鸡肉洋葱饭团

鸡丁咸鱼饭团

泡菜鸡蛋饭团

烤鱿鱼饭团

<<爱上厨房丛书4>>

鱿鱼玉米饭团

猪肉米饭饼

鸡蛋米饭饼

三色米饭糕

虾仁锅巴

Part 4 自制蔬菜水果干

干豆角

包菜干

胡萝卜干

黄瓜干

南瓜干

茄子干

芥菜干

莲藕片

土豆脆片

芒果干

葡萄干

菠萝蜜干

黄桃干

香蕉片

香脆苹果片

part 5 制冷冻高汤块

蔬菜高汤块

冬菇豆角高汤块

香菇豆芽高汤块

素高汤块

猪骨高汤块

骨头钙质高汤块

猪蹄奶白高汤块

猪皮大葱高汤块

鸡肉高汤块

鸡肉白菜高汤块

鱼骨胡萝卜高汤块

part 6 简易肉饼轻松做

双色牛肉饼

洋葱肉饼

鸡肉可乐饼

咖喱猪肉饼

牛肉饼

玉米鸡肉酥脆饼

猪肉白萝卜饼

part 7 水果腌肉更嫩滑

梨汁烤肉片

菠萝糖醋肉

菠萝烤排骨

橙汁排骨

西红柿牛肉

<<爱上厨房丛书4>>

木瓜牛肉  
嫩烤果香羊排  
香芒鸡  
烤鸡肉串  
柠檬烤鸡脯  
木瓜拌鸡丝  
part 8 罐头做菜更美味  
苦瓜菠萝  
腐乳炒空心菜  
梅菜烧豆腐  
沙茶烧豆腐  
黄豆炒猪肉  
肉酱麻婆豆腐  
肉酱茄子  
菠萝咕嚕肉  
午餐肉玉米汤  
火腿白菜炖粉条  
杂炒牛肉  
罐头苹果煮牛肉  
糖醋菠萝鸡丁  
苦瓜菠萝鸡  
柠檬汁炒鸡条  
鸡肉白菜汤  
菠萝鱼块  
豆豉鲛鱼油麦菜  
鲛鱼炒茼蒿  
菠萝虾仁  
沙丁鱼米粉  
鲔鱼沙拉  
黄桃莲子汤

## 章节摘录

1. “炖”的方法和窍门 (1) 不隔水炖法 不隔水炖法是将原料在沸水内烫去血污和腥膻气味,再放入陶制的器皿内,加葱、姜、酒等调味品和水(加水量一般比原料稍多一些(如:500克原料加750~1000克水)),然后加盖,直接放在火上烹制。

烹制时,先用旺火煮沸,撇去泡沫,再移微火上炖至酥烂。

炖煮的时间,可根据原料的性质而定,一般2~3小时。

(2) 隔水炖法 隔水炖法是将原料在沸水内烫去腥污后放入陶制的钵内,加葱、姜、料酒等调味品与汤汁。

然后用纸封口,将钵放入水锅内(锅内的水需低于钵口,以水沸腾后不浸入钵为宜),盖紧锅盖,使之不漏气。

最后用旺火烧,使锅内的水不断沸腾,3小时左右即可炖好。

这种炖法可使原料的鲜香味不易散失,制成的菜肴香鲜味足、汤汁清澄。

2. “炒”的学问 “炒”是广泛使用的一种烹调方法。

操作时,切记一定要先将锅烧热,再下油,火力的大小和油温的高低要根据原料而定。

操作时依次下料,用手勺和铲翻拌,动作要敏捷,关键的原则是“断生即好”。

炒菜的特点是脆、嫩、滑。

具体可分生炒、熟炒、软炒、干炒四种。

.....

<<爱上厨房丛书4>>

编辑推荐

《爱上厨房丛书4:120个超实用做菜绝招》：居家烹调创意宝典，高手做菜不可不学！



<<爱上厨房丛书4>>

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>