第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, 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平。
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！

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。

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 廉价食材变身计
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
海参炝变身鲍鱼
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
pa rt 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

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

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
菠萝咕噜肉
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
豆豉鲮鱼油麦菜
鲮鱼炒茼蒿
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。
　　……

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！

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