第一图书网, tushu007.com

<<蒸菜>>

图书基本信息

书名：<<蒸菜>>

13位ISBN编号：9787536456594

10位ISBN编号：753645659X

出版时间：2005-1

出版时间：卢仁成 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2005-01出版)

作者：卢仁成

页数：198

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

蒸菜是利用水蒸汽的热力使食物成熟的一种烹制方法。
既能用于菜肴、食品的烹制，又能用于干货原料的涨发，半成品的加热、定型。
蒸制的菜肴，受势均匀，所以有原味不变、形整的特点，适用范围非常广泛。
蒸菜的技术关键是，要能根据原料的性能和菜肴的要求，正确使用火候，确定蒸汽的大小、蒸制时间的长短。
蒸菜既是一种简单易行、容易掌握的烹制方法，又是一种技术要求较高，需要丰富实践经验的烹制方法。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

蒸菜是利用水蒸汽的热力使食物成熟的一种烹制方法。
既能用于菜肴、食品的烹制，又能用于干货原料的涨发，半成品的加热、定型。
蒸制的菜肴，受势均匀，所以有原味不变、形整的特点，适用范围非常广泛。
蒸菜的技术关键是，要能根据原料的性能和菜肴的要求，正确使用火候，确定蒸汽的大小、蒸制时间的长短。
蒸菜既是一种简单易行、容易掌握的烹制方法，又是一种技术要求较高，需要丰富实践经验的烹制方法。

作者简介

卢仁成，四川什邡人，1960年6月15日出生，现供职于四川德阳旌湖宾馆。
1981年毕业于四川省饮食服务技工学校温江班。
1981年至今在乌鲁木齐新疆饭店、北京华川饭庄、昆明峨眉酒家、什邡饮食服务公司、德阳大酒店事厨，其间曾在南非、法国交流厨艺。
现为特三级烹调师，中国烹饪大师，四川烹协理事，名厨联谊会委员，德阳市烹协常务副会长。
德阳市烹协常务副会长。
德阳摄影家协会会员，德阳市曲艺家协会会员，德阳市围棋协会理事。

书籍目录

雪梨蒸燕窝酥肉圆子素蒸笼粉蒸肥肠糯香排骨带丝全鸭龙眼甜烧白臊子嫩蛋金橘蒸肉清蒸蒸丝瓜攒丝杂烩贝母蒸鸡虫草蒸鸭甜烧白咸烧白仿真咸烧白百合蒸老南瓜豉汁蒸排骨茄汁蒸排骨冬瓜芙蓉骨青笋蒸鸡肘一品酿番茄灌汤鸭子粉子老南瓜荷香糯米鸡神仙肘子粉蒸鸡汽锅氽虾蒜茸剁酱开边虾粉丝青椒蒸扇贝椒香蒸带子旱蒸毛芋子糖水蒸米苕菠萝八宝饭清水甜玉米花旗参蒸乌鸡红豆汁蒸鳕鱼盐菜扣鸭舌米汤蒸冬笋一品酿南瓜双米八宝饭米粉子糙海椒天麻乳鸽八宝葫芦鸭百花鱼肚一品豆腐蜜汁酿甜藕粉蒸肉参归蒸牛冲原汁蒸甲鱼冬瓜蛊肝羹汤金钱口蘑汤灌汤童子鸡月母鸡汤彩插清蒸桂鱼豆渣鸭包儿鸡……

章节摘录

1.将银鳕鱼洗净，用精盐和料酒、姜片码味放置10分钟，放入垫有葱节的盘中，上笼蒸20分钟至熟。
2.将红豆用沸水浸泡6小时，再入沸水锅中煮至肥，捞起晾冷后，用刀擂成红豆泥。
3.将红豆泥放入有精炼油的炒锅中，炒至翻沙［充分至熟］加入鲜汤、精盐5克烧沸，勾芡（放入用水浸湿的豆粉）成红豆汁。
4.将红豆汁淋在蒸熟的银鳕鱼上成菜。
大厨点拨应注意淋汁时，去掉盘中的葱节和原汁水，才易入味。
插图：

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