

<<菜肴创新技法与实例>>

图书基本信息

书名：<<菜肴创新技法与实例>>

13位ISBN编号：9787536457621

10位ISBN编号：7536457626

出版时间：2005-6

出版时间：四川科技

作者：张社昌

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>

<<菜肴创新技法与实例>>

内容概要

中国烹饪文化源远流长，最漫长的人类社会发展历程中一颗璀璨的明珠。人们不仅掌握和完善了各种烹饪技艺，更不断地通过烹饪创新以满足人们的饮食和文化需求。商汤《盘铭》中就有“苟日新，日日新，又日新。”的创新名言。当今的烹饪工作者应秉承这一精神对烹饪艺术不断地挖掘、探索、求新。

本书在阐述我国餐饮业发展现状及未来发展趋势的基础上，从树立和培养创新意识入手，总结归纳出23种菜肴的创新方法。每种方法注重理论与实际相结合，既有切实的阐述，又有典型菜肴实例配合介绍，通俗易懂，操作性强。

本书既有实用性又有艺术性，内容丰富，特色鲜明，格调清新，在很多地方体现出作者对烹饪艺术创新的独到见解。此书的面世，对丰富饮食文化生活有着积极的促进作用，也是青年烹饪爱好者学习的良师益友。

本书既可作为各类烹饪学校的教材，又可作为厨师及烹饪爱好者的自学读物使用。

<<菜肴创新技法与实例>>

书籍目录

第一章 中国餐饮业现状 I 第一节 中国餐饮业现状及特征 1 第二节 中国餐饮业存在的不足 5 第三节 中国餐饮业未来的发展趋势 7 第二章 菜肴创新的概念、意义和原则 10 第一节 菜肴创新的概念和意义 10 第二节 菜肴创新的基本原则 11 第三章 菜肴创新与思维突破 14 第一节 练就扎实功底 14 第二节 培养和强化创新意识 14 第三节 讲究创新技法 15 第四节 开拓思路,大胆创新 16 第四章 菜肴开发创新的途径 18 第一节 菜肴基本因素的变化与菜肴创新 18 第二节 创新菜肴的制作标准及成品要求 22 第五章 创新菜肴的命名方法 26 第一节 创新菜肴的命名和要求 26 第二节 创新菜肴的命名方法 27 第六章 菜肴创新技法及实例 29 一、组合法 29 荷叶香酥鸭 30 面丝豆瓣鱼 31 面疙瘩泥鳅 32 鱼香兔花盏 33 金盏雪花鸡 34 满载而归 34 荷叶鸡包饺 35 糯米丸醉鸡片 36 八宝糯香肚 37 麻圆辣鸡翅 38 圆笼糯香骨 38 菠饺鱼肚 39 二、寓意法 40 开门红 41 早生贵子 42 四喜吉庆 43 鸳鸯海参 44 梅花鱼丸 45 原笼玉簪 46 水恋花 47 天蓬聚宝 47 一帆风顺 48 吉祥鱼 49 三、变器法 50 架子白肉 52 吊锅花椒鱼片 53 油烫子姜鱼 53 干锅鸡杂 54 桃盏香蕉泥 55 鱼香茄子煲 56 果橙虾仁 57 竹筒腊肉蒸蛋 57 桂花糯米瓢金瓜 58 四、描摹法 59 清泉金鱼 60 牡丹鱼片 60 秋菊 61 蜂窝玉米 62 葫芦竹荪 63 沙滩蟹 64 蛙式黄鱼 64 橙汁橘子虾仁 65 松仁玉米 66 春蚕吐丝 67 五、变料法 68 麻婆猪脑 69 酿酥皮凉粉 70 烧拌北极贝 71 回锅鱼片 72 宫保兔花 72 水仙鸵鸟肉 73 笋穿排骨 74 凉粉鳊鱼 75 夫妻羊杂碎 76 泡椒墨鱼仔 77 六、添加法 78 藏红花蒸蛋 79 橙汁藕片 79 凉粉鸡 80 夫妻肺片鱼 81 藿香激蚕豆 82 豆花牛蛙 82 水煮豆花鳝 83 红袍孜然鱼柳 84 酸菜小椒鸡 85 杏仁扣肉 86 天麻炖头脑 86 夜来香熘鸡丝 87 七、变技法 88 香烤武昌鱼 89 泡豇豆煨鲫鱼 90 椒麻鳊鱼 91 跳水兔 92 土豆坝坝蟹 93 大刀耳片 94 爽口老坛子 95 半汤鳊鱼 95 新干煸牛肉丝 96 干火锅 97 干锅鱼 98 三椒泡猪尾 99 八、巧用法 99 两吃基围虾 101 红汤鲜鹅肠 102 蓉城第一骨 102 辣子脆肠 103 红袍凤冠 104 米汤鳊鱼 105 米花排骨 106 怪味鱼鳞 107 山椒爆蛙皮 107 南瓜烧鱼子 108 豆渣烘猪头 109 九、造势法 110 江湖第一腿 111 连山回锅肉 112 沸腾鱼 113 风味大排 114 桑拿鳊鱼 114 火焰焗响螺 115 跳水牛蛙 116 百花鱼面 117 火焰竹板酿鱼 118 鸟语花香 119 香辣霸王肘 120 火焰虾 120 十、仿造法 121 网油包烧鱼 122 川贝酿枇杷 123 泥煨甲鱼 124 糯米南瓜肉 125 茄汁鱼片 126 奶香酥皮夹沙肉 126 洋芋酸椒鱼 127 眉州一品肘 128 金沙苔丸 129 十一、移植法 130 凤尾鸡糕 131 篱笆鸡 132 蚂蚁排骨 133 酱泡鸭 133 飘香辣子火焙鱼 134 串烹鲫鱼 135 炸酱土豆泥 136 酸辣汤香肘 137 十二、采掘法 137 竹筴鼓香鱼 138 青蒿炖肘子 139 荞麦葱油饼 140 回锅厚皮菜 141 鱼香蕻菜丝 141 辣子扳指 142 苦丁茶竹花 143 泡椒蒸蛋 144 芋儿烧白菜 145 十三、替代法 145 素甜烧白 147 素宫保鸡丁 147 素回锅肉 148 素荷叶粉蒸肉 149 素鱼香肉丝 150 素酱肉丝 151 素姜汁蹄花 151 素红烧海参 152 素豆瓣鲜鱼 153 素干煸鳝丝 154 十四、偶然法 155 凉粉烧海参 156 竹叶锅煎肉 157 土豆樟茶鸭 158 牛杂鸭血 159 醋椒金钱肚 160 半瓜汤 160 十五、变味法 161 怪味蟹 162 泡豇豆拌白肉 163 烫皮兔 164 鲜花椒烹牛蛙 165 橙汁银鼠鱼 166 美极肥牛 167 OK肉卷 168 乡村鸡豆花 168 酱香咖喱骨 169 乳汁豆瓣鱼头 170 辣鼓兔 171 西式蒜泥白肉 172 十六、引入法 172 蒙顶白汁肚 173 铁板海鲜串 174 竹香武昌鱼 175 花柚迎宾 176 凤巢大虾 176 辣香肉脯 177 三文鱼刺身 178 酸汤肥牛卷 179 铁板鸡肾 180 桑拿腰片 181 铁板肝片 181 石烹鸭肠 182 十七、借鉴法 183 寿司鱼卷 184 御膳香妃卷 185 咖喱烤鲳鱼 186 川式鳝糊 187 川式烤羊腿 187 拔丝怪味板栗 188 清炖牛肉汤 189 罐罐豆花 190 鱼香虾排 191 香辣串烧螺 192 十八、精做法 193 酥皮酿瓜圆 194 玉米烙 195 粗粮蒸排骨 196 奶香窝窝头 196 万寿龙菊 197 果味吉利寿桃 198 葫芦竹荪 199 酥皮银杏 199 酸菜芋丸煲 200 野山椒炒龙爪豆 201 金沙豆腐 202 菊花八宝梨 202 十九、顺势法 203 虾盏酥蝎 204 百合虎掌菌 205 竹荪烩芦笋 206 虎皮冬瓜 207 猕猴桃熘凤脯 207 孜然蝉串 208 雪山蜂蛹 209 二十、探古法 210 黄金鸡 211 玲珑牡丹鲜 212 蟹酿橙 213 鸡丝篙子杆 213 鸡皮虾丸汤 214 遍地锦装鳖 215 鸡髓笋 216 仙人膏 217 甲乙膏 218 汤浴绣丸 218 二十一、缩减法 219 秋柚粟米炒虾仁 220 五彩鱼丁 221 黄金带子 222 香糯青椒盅 223 酿豆腐 224 金钱碧玉 224 圆盅甲鱼 225 一品仔甲鱼 226 纸包鸡 227 二十二、颠倒法 228 荷花水晶蛋 229 冰镇拔丝苹果 229 炒鲜奶 230 翡翠玛瑙羹 231 酥炸西瓜条 232 脆炸鲜奶 233 土豆烧甲鱼 233 二十三、配饰法 234 渔翁情 235 太极八卦鱼 236 美味葡萄鱼 237 墨鱼麦穗 238 孔雀菜心 239 附:菜肴索引 240 主要参考书目 243

<<菜肴创新技法与实例>>

章节摘录

书摘松仁玉米 象形菜作为菜肴的一种独特形式早已流行。

如今，随着人们对饮食文化的新追求，更是受到广大宾客的欢迎。

“松仁玉米”就是其中的一个典型代表，成菜精巧别致，香脆酥软，使人不得不佩服其构思的巧妙。

原料 土豆300克 松仁100克 青菜梗10棵 盐3克 味精1.5克 胡椒粉1克 鸡蛋3个 面粉适量 精炼油1000克(约耗100克)工艺流程 调味料 松仁

土豆一蒸熟一压成泥一拌匀一仿制成“玉米棒”一炸一成菜制作方法 1.土豆洗净去皮切块，上笼蒸熟，取出用刀压制成泥待用；青菜梗用剪刀剪成P66玉米外衣形，放入加有精炼油的沸水锅中焯一水，捞出快速入凉开水中漂凉。

2.将土豆泥加盐、味精、胡椒粉、鸡蛋液拌和，搓成玉米棒形，拍上面粉，沾上鸡蛋液，将松仁尖头插入土豆泥中，排列成玉米粒。

3.锅置火上，放入精炼油烧至三四成热，下仿制的“玉米棒”浸炸成金黄色，捞出沥油后，放入烫熟的青菜梗中即成。

操作要领 1.“玉米棒”不宜太大，且大小要均匀。

2.控制好炸制时的油温，防止松仁焦糊。

P67

<<菜肴创新技法与实例>>

编辑推荐

本书在阐述我国餐饮业发展现状及未来发展趋势的基础上，从树立和培养创新意识入手，总结归纳出23种菜肴的创新方法。

每种方法注重理论与实际相结合，既有切实的阐述，又有典型菜肴实例配合介绍，通俗易懂，操作性强。

本书既可作为各类烹饪学校的教材，又可作为厨师及烹饪爱好者的自学读物使用。

<<菜肴创新技法与实例>>

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>