第一图书网, tushu007.com

<<808例四季家常菜>>

图书基本信息

书名：<<808例四季家常菜>>

13位ISBN编号：9787537535694

10位ISBN编号：7537535698

出版时间：2007-9

出版时间：河北科技出版社

作者：轩宇鹏

页数：294

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

内容概要

本羽在实用、方便、简单的前提下，分为蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、水产类、豆类、水果类及主食类等七大类，介绍了常见菜肴制作加工的技法、手法、注意事项，每种类菜肴的用料、制作加工程序和美味特点，尤其对色、香、味、形和营养特点等详加说明，文字浅显易懂，所选菜肴又制作方便、美味可口，经济实惠，是现代居家饮食不可或缺的参考书。

<<808例四季家常菜>>

书籍目录

第一章 蔬菜类　运用“色彩价值学”　察体观色　有点虫眼也无妨　保护蔬菜里维生素的方法　热菜系列　醋熘白菜　干烧白菜　扒白菜条　腊肠炒油菜　芹菜炒肉丝　酥香菠菜　菠菜炒鸡蛋　炸菠菜脯　金钩菜花　奶油烧菜花　锅煽韭菜　肉片烧平蘑　七彩香菇　炒鲜蘑　红烧猴头蘑　烧雪冬　鸡蛋炒香椿　炸香椿　肉丝木耳菜　银耳素烩　麻辣莴苣　肉片炒莴笋　辣味笋片　炒鲜芦笋　炸芦笋　藕断丝连　软炸藕片　糖醋藕片　葱烧樱桃萝卜……第二章　畜肉类第三章　禽蛋类第四章　水产类第五章　豆类第六章　水果类第七章　主食类第八章　烹调的基本知识

章节摘录

总之，调味要掌握以适口为宜，并要细心研究原料特点、调味方法，按照菜肴的特点灵活地使用调味品，使烹调出的菜肴具有一定的特色，并适合就餐者的需要。

（2）调味的作用。

调味的作用表现在以下几个方面：　①形成菜肴的味道。

凋味可以决定一个菜的口味，所以，使用的调味龆的种类不同，菜的味道也不一样。

例如：同是里脊都用熘法烹制，加糖、醋就成为、“糖醋里脊”；加香糟即成为“糟熘里脊”；要使用盐、鲜汤、淀粉等就是“滑熘里脊”；如用番茄酱来调味，就是“番茄里脊”等等。

②调整原料的味道。

食物原料的味道浓淡各不相同f有的偏浓，有的偏淡，有的无味。

通过调味，可以使浓的冲淡，味淡的或无味的原料增加味道。

羊肉膻味重，做红焖羊肉时，可以少加一些滋味清淡的萝卜、白菜之类的配料，就可以缓解一些。

③增加菜肴的色泽。

有些调味品带有一定的色泽，根据烹调菜肴加入调味品，可以使菜肴色泽更美观。

红腐乳汁和番茄酱，可使菜肴呈玫瑰色；红糟可以使菜肴变红；咖喱可以使菜肴呈黄色；粤菜所用的蚝油，可使菜肴具有明亮鲜艳的光泽。

经过调味，烹制出来的菜肴不仅味道鲜美，而且外观更加好看。

④去腥膻，解油腻。

有些烹调原料，如猪肉、牛肉、羊肉、鱼、虾等都带有较重的腥膻气味和油腻，这些腥膻甚至多余的油腻会降低人们的食欲，必须予以缓除。

通过加热可以缓解一部分。

另一部分则须借助一些调味品或配合一些其他原料来缓解。

⑤构成不同的地方风味。

调味是构成各种地方风味的主要因素之一。

从加热方法来看，各地大同小异。

但是从调味方法来看就大有区别：，如，四川爱用辣椒、花椒、豆瓣酱；浙江喜用糖、香糟和绍兴酒；闽菜喜用虾油、红糟；粤菜常用咖喱、蚝油和番茄酱；北方喜用盐、酱油、醋等。

这样就形成了不同的地方风味。

编辑推荐

《808例四季家常菜（新版）》大众食材美味佳肴，著名烹饪美食专家联合推荐。
最好的808例家常菜，天天新。

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