第一图书网, tushu007.com

<<中国南北名菜>>

图书基本信息

书名：<<中国南北名菜>>

13位ISBN编号：9787538014563

10位ISBN编号：753801456X

出版时间：2006-9

出版时间：第1版 (2006年9月1日)

作者：侯刚

页数：373

字数：300000

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

烹饪是一门综合科学，是社会文化的组成部分，也是一种独特的技艺。
我国地域辽阔，物产丰富，烹饪历史悠久，制作工艺精湛，菜系流派纷呈，各具风味特色。
在国际上享有盛誉。
近年来，社会上出版了许多菜谱、食谱和烹调技术等专业书籍，对烹饪知识的普及和提高起到了应有的作用。
　为了使广大读者能够得到一部内容较为完备、技术又精纯可靠的烹调实用科技书，邀请了相关专家主持编写了这部《中国南北名菜》。
本书详细介绍了烹调的基础知识和技法，具体传授了我国南北不同风味的六百多种名菜。
南北菜系反映了中国菜系新的特点和状况。
　《中国南北名菜》共分为两大部分：第一部分为“烹调基础知识与操作技术”：第二部分为“南北名菜”，包括四川菜系、广东菜系、湖南菜系、湖北菜系、江苏菜系、浙江菜系、安徽菜系、北京菜系、上海菜系等十多个类别。
入选菜品全面，风格流派多样，用料各档兼顾，操作难易均有。
无论传统佳肴，还是创新名菜，皆以流传广远，有口皆碑为取舍标准。
原料“用量准确”，“制法”阐述细致，“特点”准确生动。
　通过《中国南北名菜》，广大读者朋友不仅可掌握系统的烹调知识，而且可以学会制作各种色、香、味、形、器俱佳的精美菜肴，为生活增添美的享受。
并且，尽量做到着眼于寻常百姓家，充分想到大多数人的生活水平和市场情况。
以选料到烹调都体现“易备”和“好吃不贵”的要求，力求内容具体，使人一看就懂，一做就会。

<<中国南北名菜>>

书籍目录

第一部分 烹调知识与操作 第一章 烹调原料的初步加工　一、原材料的洗涤加工　二、鲜活品的宰杀与处理　三、禽类的出肉取料　四、干货涨发　干海味的涨发　干菜的涨发 第二章 刀工　一、刀工在烹调中的作用　便于食用　便于烹调人味　美化菜形　二、刀工应该注重的问题　刀工切配要与烹调相适应　加工后的原料要整齐均匀，规格一致　刀具和菜墩　菜品主料与配料刀口　要合理使用原材料　正确的操作姿势　三、刀法　直刀法　平刀法　斜刀法　剞刀法　四、原料成型的标准规格　丁的标准　片的标准　丝的标准　条的标准　块的标准　茸的标准 第三章 烹调基本知识　一、火候　大火　中火　小火　微火　二、焯水　焯水的作用　两种焯水法　焯水注意事项　三、挂糊　挂糊的作用　挂糊的种类　挂糊的技巧　四、上浆　上浆与挂糊的区别　上浆的种类　上浆的技巧　五、过油　过油的方法　油温的识别　油温的掌握　过油注意事项　六、走红　水走红　油走红　糖走红　七、投料　主料投料法　辅料投料法　调料投料法　八、勾芡　勾芡的作用　勾芡的种类　勾芡的方法　勾芡注意事项　九、装盘　装盘的要求　冷菜的装盘　热菜的装盘　汤菜的装盘 第四章 烹调技法　一、热菜　炒与爆　炸与烹　溜、烩、扒　烧、焯、煨、焖　煮、熬、炖、氽、涮　煎、塌、贴　蒸　烧烤　其他技法　二、冷菜　冷菜制作　冷菜装盘第二部分 南北名菜谱 第一章 肉类　四川菜　广东菜　江苏菜　山东菜　湖南菜　安徽菜　上海菜　浙江菜　福建菜　湖北菜　陕西菜　北京菜 第二章 禽蛋类　四川菜　广东菜　江苏菜　山东菜　湖南菜　安徽菜　上海菜　浙江菜　福建菜　湖北菜　北京菜 第三章 水产类　四川菜　广东菜　江苏菜　山东菜　湖南菜　安徽菜　上海菜　断江菜　福建菜　湖北菜　陕西菜　北京菜 第四章 蔬菜类　四川菜　广东菜　江苏菜　山东菜　湖南菜　安徽菜　上海菜　浙江菜　福建菜　湖北菜　陕西菜　北京菜

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