

<<家常清真菜>>

图书基本信息

书名：<<家常清真菜>>

13位ISBN编号：9787538452518

10位ISBN编号：7538452516

出版时间：2011-6

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张明亮 编

页数：191

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>

<<家常清真菜>>

内容概要

本书着重从健康和家常两方面入手，面向普通家庭，以市场为“风向标”，其选用的原料取材方便，制作过程简单易行，可使您快速掌握各项精要，烹饪出色、香、味、形俱全，且营养健康的家常菜肴。

本书用精准简捷的文字和精美的图片，为您解读健康和饮食方面的疑惑，使您茅塞顿开，轻松达到健康和营养的目的。

本书以清新亮丽的分解图片为主，辅以简明扼要的文字说明，不论是娴熟的烹饪高手，还是初涉厨事的年轻人，都能以字导视，按图操作，快速掌握菜肴制作的原理和精髓，真正体验到烹饪带来的乐趣。

。

全书共分6个部分，内容包括：清真菜概说、蔬菜食用菌、牛羊肉、禽蛋豆制品、水产品、主食类。

<<家常清真菜>>

书籍目录

家常清真菜
家常美味清真菜
清真菜的概念
清真菜之清真饮食
清真菜之历史
清真饮食之地域性
清真饮食之多样性
清真菜之风味和流派
清真饮食之禁忌
清真菜之影响
清真菜之全羊席
节日与食俗
北京清真菜
蔬菜食用菌
.....
牛羊肉
禽蛋豆制品
水产品
主食类

<<家常清真菜>>

章节摘录

版权页：插图：自元朝建都北京后，及至明、清两朝，历时700余年，北京日益繁荣，王公、贵族、达官、巨贾都云集于此。

因此，在中国清真菜的四种风味中，北京清真菜的发展最为明显。

元朝末年，在农民起义军的回族兵营中出现了一位梁姓厨师。

他技艺高超，凡官兵婚丧嫁娶的烹调事宜皆由他主理。

他还帮助老百姓办理家庭清真筵席，就连明朝皇帝也对他倍加赞许，赐予他“大顺堂梁”的美称。

以后，他在军中收了不少徒弟，传授烹调技艺，待他们退役后就形成了北京的清真厨行。

经过漫长的岁月，到了清代中期，北京清真餐馆相继开设，尤其是京沈、京汉两条铁路修通以后，在客商云集的北京前门外商业区和军政官府所在地的附近，相继出现了不少有名饭庄。

全国各地清真风味大都汇集北京，大致分两派：一是以“通州小楼”、“同和轩”、“东来顺”为代表的东派；二是以“两益轩”、“西来顺”为代表的西派。

两派在菜点工艺上、经营上都有其特点。

东派菜以大汗大茷、红汁茷为多，以小炒闻名，具有乡土气息；西派菜以精美、典雅、白汁见长，多以烧扒菜著名，具有都市大菜特色。

两派互相学习，取长补短，推动了清真菜的发展、交流和融合，形成北京菜中一支重要流派，也给我我国饮食文化的宝库增添了异彩。

经过几百年的发展，北京清真菜交融了阿拉伯饮食文化和中华饮食文化的精粹，沿袭了伊斯兰教规的内容，形成了自己独特的饮食禁忌和风味特点。

其主要特点是：第一，菜肴用料以伊斯兰教饮食习俗为基础，清真菜善制牛肉、羊肉、鸡、鸭、蔬菜以及一些海味等，用北京清真馆一句口头禅来说，就是原料为参、翅、骨、肚、菜、鸡、鸭、鱼、肉、面。

第二，烹调工艺精湛。

北京清真菜由于受山东菜、淮扬菜的影响，烹调工艺较精细。

如对牛羊肉的使用上，必须用水将其浸泡至透，去净血水，这样做，一是符合了伊斯兰教人不食各种血液的习惯；二是煮出的原料外形和口感较之不去血液的都要好。

在刀工处理上，北京清真菜也有其特点。

如：对“丁”的处理，是切成长方形的“马牙丁”，成菜后称“里脊丁”，忌叫“肉丁”。

在烹调方法上，北京清真菜擅长炸菜，善制炮、烤、涮，也精于蒸、烧、焖、扒、炖、烩、氽、拔（丝）等所有北方菜的烹调技法。

第三，北京清真菜肴味道以咸、鲜、爽、嫩、口感纯正为特色。

既有清淡、爽口、鲜嫩的菜肴，如芫爆散丹、清炒里脊等，又有味醇、浓香的菜肴，如爆牛肉、扒海羊肉、咖喱牛肉等，这都是极有特色的美味佳肴。

<<家常清真菜>>

编辑推荐

《家常清真菜(详步图解版)》是由吉林科学技术出版社出版的。

<<家常清真菜>>

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>