

<<钟鸣鼎食丛书 : 热炒>>

图书基本信息

书名：<<钟鸣鼎食丛书 : 热炒>>

13位ISBN编号：9787540680084

10位ISBN编号：7540680083

出版时间：2010-9

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：160

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>

<<钟鸣鼎食丛书 : 热炒>>

内容概要

本书为羊城首席美食家后人、美食大师江献珠女士点睛传艺的经典家常菜谱，是一部传承粤菜热炒技法、经典味道的巨献！

《热炒》中的内容以图解菜谱的形式展示了读者关心的焦点，操作中的难点、关键点，阐明了传统技法与中西烹饪新法的区别，道出保留原汁原味的秘诀。

本书达到“四结合”境界：绝妙的热炒技法 粤菜技法源流、基本功、窍门、传承、原创技法与味道真实纪录；几十款经典热炒食谱，展示无限珍贵的居家美味；热炒技法与味道的点睛要诀；精妙典雅、烘托美味的典雅隽秀文字。

作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“

书籍目录

编者的话总论丝瓜洋葱云耳炒肉片炒假绵羊清明小炒韭菜花竹笋炒肉丝炒肉末三冬炒肉片牛肉炒露笋
茭笋炒牛肉蚝油牛肉咖喱洋葱炒牛肉牛肉炒蛋干煸牛肉丝它似蜜京酱葱爆羊排慧质兰心本菇炒鸡丁芥
辣鸡左宗棠鸡炒小黄鱼柳醋熘鱼块咸鱼炒芥兰油泡石斑球夜香花炒虾球青豆炒虾仁油爆虾蟹肉炒苦瓜
清炒鲜鱿鲜鲍鱼炒舞茸姜葱生蚝群儿弄蝶虾酱炒带子清炒带子海胆炒牛奶火腿炒蚕豆炒大豆芽菜松球
柱炒蛋牛乳炒蛋清炒五色牛肝菌鸡火丝炒干巴菌炒野菌松大会干煸四季豆

章节摘录

插图：烹饪法中的“炒”是什么意思？

简括言之，“炒”是将锅放在旺火上，加入少量的油，搪匀锅面，使热力分布均匀，下些料头增加油的香气，然后把切成大小相近的食材，放入锅内，不停铲动兜匀，若处理蔬菜以外的食材，在此时会溅入些酒，使酒与灼热的锅面接触，产生香气后挥发，加入调味料，兜匀至熟时便可铲出。

炒法虽是在中式烹调中经常使用的技法，但因为炒的食材有异，所以也不能以一例贯之。

在本书内有很多不同的炒菜例子，可以说明掌握炒法的窍门，尤其炒蔬菜，因为物料的结构有异而需要不同的加热时间，炒的中途是否要加水，是否要加盖都要视物料而定。

但我们不能只讲怎样炒，炒法牵连很多基本的原理，诸如：炒锅的选择；物料的切法；食用油脂的选择；炒前的准备工序——余水和泡油，都与炒法有关，下面就各个问题逐一分析。

炒锅的选择工欲善其事，必先利其器，要炒一盘好菜，必先要有一只合适的炒锅。

现时市上的锅种类繁多，不胜枚举，传统的锅，只有生铁锅和熟铁锅两种，但今日我们可拣选的锅，各具不同品质、性能和利弊。

传统铁锅：铁锅分生铁锅和熟铁锅两种。

生铁锅是将铁煮熔后，倒入模子里，铸造成锅的形状，通常锅耳也是原身铸出来的。

熟铁锅是人手打造的，锅耳用窝钉码在锅边上。

生铁锅能耐高温，但较重，使用上不太方便。

熟铁锅身轻，但容易变形，且不耐用。

两种铁锅清洗都不容易，又会因保养不得法而起锈，不过两者都比不锈钢锅、或多数的合金锅传热快。

本来铝传热最快，但许多人近来对铝制烹具都存有戒心，所以不作介绍。

一具新的铁锅，因打造时会有很多杂质留在锅面，又为保持未使用前不致与空气接触起锈，通常会扫上薄薄的保护层，这些都应在用前清去。

这一道工序，俗称为“开锅（toseasonthewok）”或称“炼锅”。

开锅有不同的方法，主要以猪油为主。

香港人的俗例，会用猪油和韭菜炒在一起，把韭菜放在锅内作为刷子，边烧锅边用韭菜去擦，至韭菜烧焦了便停，弃去韭菜，用厨纸把锅擦净，再从头开始。

如是重复两三次，至锅干净了便可用。

每次做完，都应用热水清洗、擦干方可再炒。

<<钟鸣鼎食丛书 : 热炒>>

编辑推荐

《钟鸣鼎食丛书4:热炒》比谭家菜更正宗、更纯粹；中国粤菜第一家，香港美食大师倾心之作；羊城首席美食家后人江献珠；美味家饌、分步图解。

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>