

<<钟鸣鼎食丛书 : 蒸煮>>

图书基本信息

书名：<<钟鸣鼎食丛书 : 蒸煮>>

13位ISBN编号：9787540680091

10位ISBN编号：7540680091

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>

内容概要

《钟鸣鼎食丛书3:蒸煮》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，一部传承粤菜蒸煮技法、经典味道的巨献！

《蒸煮》中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。

《钟鸣鼎食丛书3:蒸煮》一书达到“四结合”境界：绝妙的“蒸煮”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；几十款经典蒸煮食谱，展示无限珍贵的居家美味；蒸煮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“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际美食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。

历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小”。

“馆家饌”专栏，著作有《汉饌》；（Chinese Cooking英文版）、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

书籍目录

编者的话总论蜜汁火腿梅子排骨牛肝菌蒸肉饼面酱排骨瓢小南瓜珍珠丸子陈皮牛肉饼荷叶蒸鸡古法蒸全鱼三鼓蒸石斑鱼腩蒸焗鲩鱼肠榄角蒸乌头鱼子姜仁稔酸笋蒸鱼头东莞蒸蟹钵百花瓢蟹钳豆豉蒜茸蒸巨扇贝环保黄金珧柱脯白玉江珧家常太史豆腐虾子腐皮卷三色混蛋火腿冬瓜夹鱼露猪肉猪脚姜醋牛肉冻快乐鸡翼数码鸡盐水白切鸡柠汁焗鸡姜葱堀鲫鱼西湖式醋鱼鱼汤珧柱柚皮虾子花胶拼爽蚝草菇腐皮卷羊肚菌烩豆腐荤素双鲍会家常菇会过年斋竹笙鸡粒扒蛋白七色素烩奶油芥菜胆煎瓢茄子

章节摘录

插图：经过千万年茹毛饮血的生食生活，初民有火以后，逐渐进入熟食时期。

当时最常用的多是直接用火烧烤的过程，古称“爇”；串成一串去烧的叫做“炙”；用黏土或其他物品包起来烧的叫“焦”。

到有了陶器后，谷类食物大都放在陶制的甑或鬲内加水，下面烧火，藉水作为媒介，把热力传导到食物上使且熟，这就是自古至今的“煮”法。

随着铜器和铁器先后发展，到后来烹调技法日见进步，在水中加入调味料，以不同的火候、不同的食材便具有不同的食味，形成了今日家喻户晓的“焖”法。

渐渐煮和焖有了分界；不加有色调味料的叫煮，加了有色的调味料同煮的便叫焖。

广东人比较简单而直接，在开水中不加调味料去把食材煮熟的叫“白煮”，在水中加了可着色诸如酱油的调味料，用慢火细熬的叫“红焖”。

许多讨论烹调技法的专书，更细分“白煮”为“氽”、“灼或涮”、“滚”、“浸”或“焅”，都带不加有色调味料的含义。

至于“红焖”，范围较广，有分“生焖”（直接焖）和“熟焖”（先处理后焖）两种，都是有芡汁的。

白煮和红焖我们在家中学烧菜，不一定要通晓了各种烹调的术语，但为了解释某一名词，使下厨人有一概念，术语也是有裨益的。

自煮“氽”——广东人俗称“出水”，是一种烹调前准备的步骤，把切好的蔬菜、肉块、海产或其他食材，放入开水内稍煮，即移出用水冲冷或浸在一盆冰水内，这样可保持蔬菜青绿的颜色同时去除涩味；洗去附在肉块上的糜并封住表面；除去海产的腥味；或使干果或瓜菜易于去皮等。

编辑推荐

《钟鸣鼎食丛书3:蒸煮》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>