第一图书网, tushu007.com

<<川菜烹调技术（上）>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹调技术（上）>>

13位ISBN编号：9787540850456

10位ISBN编号：7540850450

出版时间：2009-5

出版时间：马素繁 四川出版集团，四川教育出版社 (2009-05出版)

作者：马素繁 编

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

前言

学习川菜烹调，应遵循四条基本原则，抓住两个关键，明确一个方向。
一、川菜烹调的四条基本原则1.不过无不及所谓“ 不过无不及 ”就是适中，恰到好处。
整个烹调过程，从选料采购、加工到最后烹制成菜、装盘上席，各个环节都应恰到好处，不过无不及。
例如：蔬菜类原料，洗涤不够，则不能除去有害物质；而洗涤浸泡过度，则色衰、质损、形败，特别是可能使某些水溶性维生素大量损失。
涨发鱿鱼，既要涨发透，做到不残存碱味，又不能涨发过度，以尽量减少营养素的损失。
刀工该粗则粗，该细则细；该厚则厚，该薄则薄；该大则大，该小则小；该长则长，该短则短。
配菜应相得益彰，不互相排斥。
火力宜旺则旺，宜小则小。
油温宜高则高，宜低则低。
调味更要恰到好处，做到咸而不减，淡而不薄，甘而不浓，酸而不酷，辛而不烈，使之层次分明，各具一格。
其他如糊、浆、芡的施用等，均有章可循，掌握适度。

内容概要

《川菜烹调技术(上)》讲述了：蔬菜类原料，洗涤不够，则不能除去有害物质；而洗涤浸泡过度，则色衰、质损、形败，特别是可能使某些水溶性维生素大量损失。
涨发鱿鱼，既要涨发透，做到不残存碱味，又不能涨发过度，以尽量减少营养素的损失。
刀工该粗则粗，该细则细；该厚则厚，该薄则薄；该大则大，该小则小；该长则长，该短则短。
配菜应相得益彰，不互相排斥。
火力宜旺则旺，宜小则小。
油温宜高则高，宜低则低。
调味更要恰到好处，做到咸而不减，淡而不薄，甘而不浓，酸而不酷，辛而不烈，使之层次分明，各具一格。
其他如糊、浆、芡的施用等，均有章可循，掌握适度。

<<川菜烹调技术（上）>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 饮食和烹饪第二节 川菜的形成和发展第三节 川菜的主要特点第四节 川菜的地位和展望第二章 烹饪原料知识第一节 蔬菜第二节 家畜肉类第三节 禽肉类第四节 水产类第五节 牛乳、蛋及蛋制品第六节 食用油脂第七节 干料第八节 果品类第三章 烹调技术的基本功和烹调原料的初步加工第一节 烹调技术基本功的意义及操作要求第二节 烹饪原料初步加工的原则第三节 蔬菜的初步加工第四节 家禽的初步加工第五节 家畜内脏、头、蹄等的初步加工第六节 鱼类的初步加工第四章 干货原料的涨发第一节 干货原料涨发的意义和要求第二节 干货原料的涨发方法第三节 干货原料涨发实例第五章 刀工技术第一节 刀工的意义与基本要求第二节 刀工的设备与基本操作知识第三节 刀法第四节 刀法的运用——原料成型第五节 半成品的精加工第六章 原料的品质鉴别、整料出骨与部位取料第一节 原料的品质鉴别第二节 整料出骨第三节 部位取料的意义和要求第四节 猪、牛、羊、鸡肉的部位取料及用途第七章 菜肴的配料第一节 配料的概念及其重要性第二节 配料的原则第三节 工艺菜的配料第四节 菜肴的命名第八章 调味第一节 调味的意义及基本味第二节 调味品的性质及应用第三节 调味的方法与原则第四节 复合味的调制方法及应用第五节 调味品的盛装保管与合理放置第九章 火候第一节 火候的意义与火力的分类第二节 烹调时热量的传导情况第三节 加热对原料的影响第四节 掌握火候的原则及方法第十章 原料的初步熟处理第一节 焯水第二节 水煮第三节 过油第四节 走红第五节 汽蒸第六节 制汤第十一章 着味、挂糊、上浆、勾芡第一节 着味第二节 挂糊、上浆第三节 勾芡第十二章 烹调方法及其应用第一节 烹调的意义和作用第二节 热菜烹调方法的运用第三节 凉菜(冷菜)烹调方法的运用第十三章 装盘第一节 装盘的基本要求和盛具的配合原则第二节 热菜的装盘方法第三节 凉菜(冷菜)的装盘方法第十四章 食品雕刻第一节 食品雕刻的意义和原料第二节 食品雕刻的一般工具第三节 食品雕刻的种类和刀法第四节 雕刻品的保管及运用第十五章 四川泡菜第一节 四川泡菜的起源、价值和特点第二节 四川泡菜的制法和管理第三节 四川泡菜的吃法附录 餐厅的日常工作与分工

章节摘录

插图：2.油温的掌握必须根据火力大小、原料性质及投料多少，正确地掌握油温。
（1）根据火力大小用旺火加热，原料下锅时油温应低一些。
因为旺火可使油温迅速升高。
如果原料在火力旺、油温高的情况下入锅，极易造成原料黏结、外焦内生的现象。
用中火加热，原料下锅时油温应高一些。
因为用中火加热，油温上升较慢。
如果原料在火力不太旺、油温低的情况下入锅，则油温会迅速下降，造成脱浆、脱糊等。
在过油的过程中，如果发现火力太旺，油温上升太快，应将锅端离火口或部分离火口，或者加入适量冷油，使油温降低至适宜的程度。
（2）根据投料数量多少投料数量多，下锅时油温应高一些。
因为原料本身是冷的，下锅时油温必然会迅速下降，而且投量越多，油温下降的幅度越大，回升越慢，故应在油温较高时下锅。

编辑推荐

《川菜烹调技术(上)》为四川教育出版社出版。
川菜厨师培训经典教材、自学厨艺的良师益友、经历二十年的市场锤炼。

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