第一图书网, tushu007.com

<<创新家常菜>>

图书基本信息

书名：<<创新家常菜>>

13位ISBN编号：9787542741950

10位ISBN编号：7542741950

出版时间：2009-2

出版时间：邵建华、 范军 上海科学普及出版社 (2009-02出版)

作者：邵建华，范军 编

页数：105

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

好厨师的标准是什么？
从为人上来说，要有良好的厨德；从技术上来说；要拿得出一两手绝活；从管理上说，要保证产品的优质划一；从市场角度说，要能为企业赚钱。
餐饮业走向市场化后，最后一点尤其重要，因为它最能体现厨师的能力。
餐饮业一直奉行低成本高毛利政策。
因此要把低成本的原料做成高毛利的菜肴，而且是客人并不觉得贵的菜肴，这是厨师和经营者共同追求的目标。
现在的厨师们普遍感到有压力，餐饮业较其他行业更早进入市场化运作，竞争是残酷的。
这压力既来之于竞争对手，也来之于经营者。
因为经营者很实际，他是根据厨师的实际能力、创造的效益，给厨师定薪酬的。
创新、创新再创新；特色、特色再特色，厨师们快被掏空了。
头昏脑胀时，多么盼望能有一本实用的参考书，来启发启发思路，或者拿点现成的东西来参考参考呀。
现在，好东西来了。
《实用创新菜》一定会让厨师们眼睛一亮——你要的东西也许能在里面找到。
需要说明的是，菜肴创新也有它的规律性。
新与创新不完全是划等号的。
创新菜必须有它的合理性。
构思巧，立意高，味道佳，形式新，将原料的本质美发挥到极致，才称得上是好的创新菜。
说得玄一点，创新菜是可遇而不可求的——这当然指那些千古绝唱类的。
就像是作家的创作，灵光闪现的时候往往会有好作品问世。
当然，我们不能把创新菜神秘化，灵感也是来之于厚积薄发。
仔细探寻创新之道，还是有规律可寻的。
归纳起来，创新大致有如下几法：组合法组合法也就是嫁接法。
不同地方的风味组合；中餐与西餐组合；不同的烹调方法与不同的烹饪原料组合等等，都能变化出无穷无尽的菜肴。
改造法改造法是在原来菜肴的基础上加以改良、改进。
这种改造法是基本保留原有风味，在合理性上大大前进一步。
比如有的菜肴味道很好，但色彩和造型不佳，可以通过添加配料、调整调料、改换器皿、细加塑形或用色彩鲜艳、外形美观的原料或食品雕刻品加以装饰点缀。
类比法由一个菜的烹调方法模式而推及另一种菜乃至一类菜的方法叫类比法。
比如瓤菜制法是在一种原料中涂上、夹进、填入另一种或几种原料，随后烹制成熟。
假如鲫鱼塞肉是最早的瓤菜的话，那么，八宝桂鱼、油面筋塞肉等都是经过类比而衍生出来的菜肴。

内容概要

居家过日子，吃饭是个大问题，隔三差五来个名厨创新家常菜，那小日子便多了几分滋润。
《创新家常菜》共收录新菜100多道，按原料分类。
除了与一般菜谱一样列出配方、制法、特点外，每个菜还配有操作要点、分析和点评。
尤其是分析和点评，是一般菜谱所没有的。
一来说明是真心实意将新菜告诉大家，二来通过对新菜的全方位的评论，尤其是对菜肴作姜学评价，挖掘其审美价值，想必这一点会给读者以更大的收获。

<<创新家常菜>>

书籍目录

家禽、肉类斯里兰卡烤羊排生炊西冷牛肉美式煎西冷牛排黑椒牛仔骨孜然煎牛仔骨铁板金钱牛肉果酱牛柳盅果仁仔排菜包蛤蜊狮子头墨西哥烟肉卷草头干烧肉鲍汁扎肉雪梨排骨汤剁椒咸肉蒸百页脆皮鸡榴莲云腿炖土鸡山椒凤爪麻婆鹅肝豆腐黄芪手撕鸽洋葱烤全鸭嫩姜炒鸭舌脆耳豆腐皮风鹅冬瓜汤鱼类油淋笋壳鱼冰镇章鱼小煎鱼米粒青芥辣烤秋刀鱼香芒炖散翅日式烤带鱼椒盐九肚鱼香花生鱼丝红咖喱煮带鱼香煎银鳕鱼香茅河鲫鱼铁板烧海鳗芥末章鱼上汤泡鱼生京都烧汁鱼粉炸瓜鱼木瓜生鱼丁蟹粉鱼米包飘香鱼豆花鱼黄油炒鱼片糟香梅子鱼烧汁乌贼日式烤河鳗凤梨花枝片清酒浸墨鱼香煎榛子红鲑剁椒带鱼韩国泡菜树叶鱼宁式海鱼干野鲫鱼炖芋结荠菜烩银鳕鱼水滑芦笋鱼片成肉蛤蜊蒸鲫鱼虾类黄油木瓜煽龙虾味噌明虾奶酪明虾雪梨明虾球龙虾绣球柠汁炸草虾奶酪面包虾冰炝绿虾面天妇罗炸虾闽南乌龙虾生煽斑节虾凤尾虾吐司脆皮芦笋虾酸辣凤梨虾片苔条油爆虾腌菜山椒白米虾海鲜三明治金汤烩虾饺蟹、贝壳类海味蟹卷黄油膏蟹伊面印尼咖喱蟹星洲珍宝蟹泰式咖喱蟹剁椒花蟹蒸白玉果味花蟹酸豆鲜带子青口海鲜配墨鱼汁饭蜜瓜滑冰贝沙茶拌海螺海蛏丝瓜烩油馓XO酱鲜菌鲍贝黄油煽蜗牛瓜果蔬菜类葡式烤榴莲辣汁日本豆腐鲍汁白灵菇海苔青豆泥鲮鱼万年青XO酱四季豆鱼香素鲍粒脆皮苹果圈麻酱油麦菜贡菜拌滑菇海蜒尖椒炒蛋成鱼淡菜蒸茄子鲍汁鸡腿菇虾子酱萝卜四喜鸭丝卷香麻水晶冻

章节摘录

插图：

编辑推荐

《创新家常菜》讲述从为人上来说，要有良好的厨德；从技术上来说；要拿得出一两手绝活；从管理上说，要保证产品的优质划一；从市场角度说，要能为企业赚钱。
餐饮业走向市场化后，最后一点尤其重要，因为它最能体现厨师的能力。
餐饮业一直奉行低成本高毛利政策。
因此要把低成本的原料做成高毛利的菜肴，而且是客人并不觉得贵的菜肴，这是厨师和经营者共同追求的目标。
现在的厨师们普遍感到有压力，餐饮业较其他行业更早进入市场化运作，竞争是残酷的。
这压力既来之于竞争对手，也来之于经营者。
因为经营者很实际，他是根据厨师的实际能力、创造的效益，给厨师定薪酬的。
创新、创新再创新；特色、特色再特色，厨师们快被掏空了。
头昏脑胀时，多么盼望能有一本实用的参考书，来启发启发思路，或者拿点现成的东西来参考参考呀。
现在，好东西来了。
《实用创新菜》一定会让厨师们眼睛一亮——你要的东西也许能在里面找到。
需要说明的是，菜肴创新也有它的规律性。
新与创新不完全是划等号的。
创新菜必须有它的合理性。
构思巧，立意高，味道佳，形式新，将原料的本质美发挥到极致，才称得上是好的创新菜。
说得玄一点，创新菜是可遇而不可求的——这当然指那些千古绝唱类的。
就像是作家的创作，灵光闪现的时候往往会有好作品问世。
当然，我们不能把创新菜神秘化，灵感也是来之于厚积薄发。
仔细探寻创新之道，还是有规律可寻的。

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