

<<集体食堂菜谱>>

图书基本信息

书名：<<集体食堂菜谱>>

13位ISBN编号：9787562321675

10位ISBN编号：7562321671

出版时间：2004-11

出版时间：华南理工大学出版社

作者：胡晨阳

页数：235

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>

<<集体食堂菜谱>>

内容概要

《集体食堂菜谱：广东省高校烹饪技术大赛菜谱汇编》收集了广东省高校烹饪技术大赛部分菜谱和实物照片，分为大众菜类、大众面点类、接待筵席类三部分。本菜谱的特点是南方粤菜风味较浓。

<<集体食堂菜谱>>

书籍目录

一、大众菜类(一) 鸡 1(二) 鸭 13(三) 鱼 25(四) 上肉 50(五) 排骨 62(六) 蛋 74(七) 豆腐 85(八) 莲藕 97(九) 芋头 109二、大众面点类(一) 高筋面粉 122(二) 低筋面粉 145(三) 糯米粉 167(四) 澄面粉 189三接待筵席类筵席设计制作例1 212筵席设计制作例2 214筵席设计制作例3 216筵席设计制作例4 218筵席设计制作例5 220筵席设计制作例6 222筵席设计制作例7 224筵席设计制作例8 226筵席设计制作例9 228筵席设计制作例10 230筵席设计制作例11 232筵席设计制作例12 234

<<集体食堂菜谱>>

章节摘录

二、大众面点类(一)高筋面粉(500克)品种名称：冰花鸡蛋散(见图21)副料分量：鸡蛋300克，糖浆1800克，生粉250克。

制作过程：将面粉筛过，放在案板开窗放入鸡蛋、臭粉和匀，拌和成面团，搓至纯滑有筋，盖上布，静止松身，用面棍压薄，扫上一层薄油，对指压薄至1厘米，两件在一起，中间裂缝穿出成蛋散，用中上火炸熟。

烹调方法：炸。

味型特点：香甜，呈金黄色，质地松化。

设计厨师：邓培林杨爱云（华南师范大学）品种名称：韩国煎饼(见图22)副料分量：白糖40克，酵母5克，精盐10克，小苏打0.5克，酥油15克，吉士粉3克，馅料40克。

制作过程：咸馅制作：原料：冬菇、萝卜干、叉烧、胡萝卜、泡菜、椰菜、调味料。

制作：将冬菇、胡萝卜、萝卜干、叉烧分别切丝，胡萝卜丝"飞"水后沥水压干；油热勾芡，再放入麻油即可。

将高筋面粉加入酵母及副料，调和成面团，置于压面机内反复滚轧直至面团光滑；然后将面团分成若干份，每份包上馅料，做成扁圆型。

放在发酵箱发大至合度时，把平底锅洗净，烧热加入油，将饼胚分批量放在平底锅上煎至两面金黄色成熟便可。

烹调方法：煎。

味型特点：咸鲜味，微辣；外形扁圆，外脆内嫩，表皮金黄。

设计厨师：谭笑英杜东荣（华南理工大学）品种名称：金牌毛毛虫(见图25)副料分量：牛油50克，鸡蛋100克，酵母5克，忌廉80克，蛋黄馅100克。

制作过程：先把面粉加入副料调成面团，出体，成形，发酵，挤馅料，烤制，上馅。

烹调方法：烘。

味型特点：咸甜可口，香味浓，形状美观。

设计厨师：蔡苏平朱卫红（华南农业大学）品种名称：肠仔包(见图31)副料分量：香肠20条。

制作过程：面粉发酵，制作成形，烘至金黄色。

烹调方法：烘。

味型特点：色泽金黄，发面适中，具香肠香味。

设计厨师：罗文静尚春霞（广州医学院）品种名称：营养餐包(见图80)副料分量：粉500克，盐4克，糖80克，酵母5克，鸡蛋2只，牛油80克，水250克，芝麻100克，改良剂1.5克。

制作过程：发酵，烘烤。

烹调方法：烘。

味型特点：香甜可口。

设计厨师：温志省段发昌（广东纺织职业技术学院）品种名称：莲子蓉面包(见图63)副料分量：毒壳鸡蛋100克，生油50克，酵母35克，白糖100克，奶油40克，鸡蛋35克，水250克。

制作过程：先将水、白糖、鸡蛋、酵母放入搅面机拌匀；加入高筋面粉拌匀后，加入奶油搅至光滑即可。

烹调方法：烘烤。

味型特点：金黄香滑，甜而不腻，形色美观。

设计厨师：叶春艺 黄洪标（广东农工商职业技术学院）品种名称：酥皮面包(见图74)副料分量：白糖100克，酵母5克，鸡蛋1只，奶粉5克，盐2.5克，改良剂3.5克，水240克。

制作过程：将面粉、酵母和改良剂筛过，开锅，加入白糖、鸡蛋、奶粉、盐、水搓至适度，分成15份，贴上酥皮，扫蛋，发至适度，放入烤炉，底火200，面火220，烤大约10分钟，至金黄色即可。

烹调方法：炕。

味型特点：咸甜，松软，有筋，有香甜味。

设计厨师：莫丽添杨志宏（广东公安高等专科学校）p.122-124

<<集体食堂菜谱>>

编辑推荐

"创新食堂名菜，展示烹饪风采"，本书将收集到的高校食堂菜谱和部分实物照片分类整理编辑出版，供读者学习。

本书推广的是适合集体食堂甚至家庭式的大众化的普通菜式。

让您学会用最普通的原料制造出非同凡响的饕餮大餐；用最实惠的成本制造出豪华饭店的高级筵席！

<<集体食堂菜谱>>

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>