第一图书网, tushu007.com

<<刘自华川菜大讲堂>>

图书基本信息

书名：<<刘自华川菜大讲堂>>

13位ISBN编号：9787563431403

10位ISBN编号：7563431403

出版时间：2010-11

出版时间：延边大学出版社

作者：刘自华

页数：361

字数：415000

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

作为文化，饮食早已成为社会进步和人类文明的主体标志，中国的饮食文化博大精深，魅力无限，是世界烹饪百花园中一朵永开不败的奇葩。
纵观中国烹饪的发展和司厨实践，尽管各省甚至有的地区自成一派、各称一家，呈百花齐放、百家争鸣之势，但是若从规律形成的角度来看，他们还是脱离不了数十年前社会公认的中国菜肴四大风味而分的范畴。
四川菜、广东菜、淮扬菜和山东菜早已构成了中国烹饪之主体。
四川菜体现了西南、中南地区人们的饮食风俗，广东菜代表了东南地区人民的饮食风格，淮扬菜显示了华东地区人民的饮食习惯，山东菜则更是代表了东北、华北乃至更广泛地区人民的饮食习性。
而其他地区的菜肴制作与食用是形成不了菜系规模的。
（只是到了后来业内又有八大菜系，十二大菜系之分）正是因为这一原因，这四大菜系当时又有“国菜”之称。
作为职业厨师，笔者的司厨经历至少是见证了从一九七一年以后到当今“中国饮食文化的积淀丰富，中国烹饪的吐故纳新，中餐菜品的日新月异”之变革。
我是一九七一年进入当时的北京市第一服务局厨师培训班学习的（地点是在北京服务学校），学员共有一百人，分学广东、四川、淮扬、山东四大风味菜和西餐，课分理论和实践。
我们当时的老师可以说每位都是业内精英，北京当时最负盛名的十大名厨中有好几位都是亲自授课，这样的学习条件当时在北京的餐饮业可是绝无仅有的。
我当时刚好学的是四川菜，老师是北京饭店名厨张志国（业内尊称张老头）。
说句当时的心里话，我们每个人都是喜滋滋的。
为什么这样讲呢？
一是我们学到了好菜系，要知道当时的川菜是多么地受人尊崇啊！
二是我们遇到了好老师，要知道，大师级的师傅并不是每个饭店都能有的，有的人做了一辈子厨师根本就没有机会聆听大师的教诲。
后记　　这是一本专为职业司厨人员，特别是风味菜肴制作的厨师撰写的一本专业性极强的图书，是作者三十八年（1971年至今）从业以来学做川菜实践的归纳总结。
全书由“百问篇、调味篇、烹炙篇”三部分组成：　　百问篇为川菜常识之总结，无论是年轻厨师还是事业有成之名厨都可从中得到启示和教益。
调味篇以其详尽的写作方式全面剖析了川菜每一种口味的调制技巧和品质鉴别方法，年轻厨师可获指导，师傅更可从中得到技艺求精之启迪。
烹炙篇则更是川菜烹调方法的个性化总结，视角独特，理论联系实践，深入浅出，表达细腻，是年轻厨师技术再提高难得的理论之指导，同时也是师傅们平时难以做到的经验之总结。
本书具有不可质疑的权威性，因为笔者所在饭店是有“北京川菜第一家”之称的专司川菜制作的四川饭店（魏传统一九五九年十月为四川饭店题词），此饭店是党和国家领导人举行宴请活动的主要场所之一。
二是笔者师从有国宝级大师之誉的川菜名厨陈松如，得其川菜技艺真传数十年。
名店名师给笔者川菜学习创造了得天独厚之条件。
经验告诉我，目前虽是川菜馆、川菜厨师及川菜比比皆是，但若从“川菜质量”的角度来看，依笔者之见，多数，甚至还可以说更多的还只是处在“似是而非，似像似不像”之程度，就拿“麻婆豆腐、鱼香肉丝、担担面”来讲，在一个城市在一个地区又有几家能把其做得像模像样呢？
此外，本书最明显的特点就是，作者本身是川菜职业厨师，始终工作在厨房，经验完全来自实践，字里行间都散发飘溢着川菜独有的麻辣香气，比以往那些行外人所“编撰”的烹饪理论要实用得多，厨人写厨事，所有观点都可在读者的司厨实践中得到见证，用业内行话来讲就是“摸得着看得见”，是一本真诚奉献给“厨师”特别是职业厨师及风味菜肴厨师的倾心之作！

第一图书网, tushu007.com

内容概要

这是一本专为职业司厨人员，特别是风味菜肴制作的厨师撰写的一本专业性极强的图书，是作者三十八年(1971年至今)从业以来学做川菜实践的归纳总结。

全书由“百问篇、调味篇、烹炙篇”三部分组成：
百问篇为川菜常识之总结，无论是年轻厨师还是事业有成之名厨都可从中得到启示和教益。

调味篇以其详尽的写作方式全面剖析了川菜每一种口味的调制技巧和品质鉴别方法，年轻厨师可获指导，师傅更可从中得到技艺求精之启迪。

烹炙篇则更是川菜烹调方法的个性化总结，视角独特，理论联系实践，深入浅出，表达细腻，是年轻厨师技术再提高难得的理论之指导，同时也是师傅们平时难以做到的经验之总结。

作者简介

刘自华，国家特级烹饪技师，师从著名川菜大师陈松如，集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹饪技艺》录像带。

在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞典转版发行。

在中国香港出版《辣到跳》，中国台湾出版《辣味美食》菜谱，并被《烹饪知识》杂志聘为特约撰稿人。

第一图书网, tushu007.com

<<刘自华川菜大讲堂>>

书籍目录

川菜伴我一路走来(代序)
第一讲　名师厨艺百问篇
　不繁百问受益其中
　　什么是川菜？

　　川菜的历史起源是怎样的？

　　川菜是怎样形成和发展的？

　　含有辣味的菜肴就是川菜吗？

　　川菜与中国菜的关系
　　川菜的主要烹调方法
　　川菜的基本味主要有哪些？

　　川菜的主要复合味型
　　川菜中的“三椒”不可以同放吗？

　　炒菜为什么不宜用豆瓣酱？

　　泡辣椒为什么更适用于“炒菜”？

　　怎样烹制辣椒才更有香气？

　　辣椒含有哪些营养成分？

　　食用辣椒对人体有什么益处？

　　辣椒对人体有哪些刺激作用？

　　怎样理解川菜特色、风格的内涵？

　　如何理解川菜的“一菜、一格、百菜百味”？

　　川菜调味三阶段
　　川菜味型形成的规律
　　什么是菜肴口感中的酥？

　　什么是菜肴口感中的脆？

　　什么是菜肴口感中的香？

　　什么是菜肴口感中的酥香？

　　什么是菜肴口感中的清香？

什么是菜肴口感中的醇香？

什么是菜肴口感中的酱香？

什么是菜肴口感中的鲜味？

什么是菜肴口感中的嫩？

什么是菜肴口感中的鲜嫩？

什么是菜肴口感中的细嫩？

什么是菜肴口感中的脆嫩？

什么是菜肴口感中的软嫩？

什么是菜肴口感中的酥嫩？

什么是菜肴口感中的熟、扒、烂？

什么是菜肴口感中的爽口？

什么是菜肴口感中的腻人？

什么是菜肴口感中的油而不腻？

什么是菜肴口感中的柔韧有劲？

什么是菜肴口感中的辣而不燥？

什么是菜肴口感中的淡而不薄？

什么是菜肴特点中的抱汁亮油？

什么是菜肴特点中的爽心悦目？

什么是菜肴特点中的扒而不烂、烂而不碎？

怎样才能做好“烧菜”？

川菜中原料“上浆”的内容
川菜烹调中怎样做到正确掌握火候？

什么是川菜中的小煎小炒？

什么是小煎小炒中的合理选锅？

什么是小煎小炒中的炼锅？

-

什么是小煎小炒中的刷锅？

什么是小煎小炒中的兑汁？

什么是小煎小炒中的合理烹调？

川菜中的小煎小炒为什么原料不过油？

构成菜肴质量的主要因素是什么？

质量存在于每个菜肴之中吗？

原料、配料、调料、小佐料在菜肴质量中的重要性
怎样做到菜肴制作中的合理烹调？

制作有些热菜为什么蒸不如烧好？

制作有些冷菜为什么蒸不如煮好？

涨发干货为什么蒸不如煮好？

川味菜肴的标志性口味是什么？

花椒在川菜中的作用
家常味型是川菜所独有吗？

焯水时，荤食原料为什么要冷水下锅？

焯水时，大多数素食原料为什么要开水下锅？

川菜中，凉菜制作为什么要先把某些调味品融化？

川菜中的凉菜为什么要熬制红酱油调味？

川菜都是麻辣味吗？

川菜的标志性菜肴主要有哪些？

川菜是怎样熬制清汤的？

川菜是怎样制作奶汤的？

川菜筵席菜单是怎样制定的？

川菜菜肴的价值表现在哪些方面？

川菜筵席菜肴的主要内容和食用方式
厨房管理工作的内容
川菜有哪些行业用语，其内容是什么？

川菜干货涨发三部曲的内容
刀功在川菜中运用的内容
勺功在川菜中运用的内容
勺功在川菜制作中运用的内容是什么？

川菜制作时的传热方式
第二讲　名师厨艺调味篇
川菜味型成因谈
菜肴之料在于调
菜肴食用在于味
源归巴蜀鱼香味
辛辣适中蒜泥味
汁浓醇厚酱香味
沁人肺腑烟香味
清香诱人麻酱味
生津醒脑酸辣味
解腻醇香糖醋味
独到辛香姜汁味
香飘四溢荔枝味
味压群芳是怪味
余香不散芥末味
绕梁三日陈皮味
川菜独有椒麻味
百辣归一家常味
正宗川菜麻辣味
香辣回甜红油味
菜肴之味在于料
菜肴口味之源：调味品
调和之道是咸味
增香味醇是甜味
诱人爽口是酸味
香中难得是鲜味
调之不及香辛味
品而不出是苦味
辣之不离是麻味
百菜之首是香味
川菜标志是辣味
第三讲　名师厨艺烹炙篇
川菜菜肴制作方法分类又一说
川菜菜肴制作方法十解
唯有川味做冲菜

巧夺天工是泡菜
焦中有脆是煎菜
汤汁并重是烩菜
麻辣兼融火锅菜
五味调和是卤菜
文火慢工是炖菜
最讲火候是涮菜
半生半熟是炝菜
煎炸合一是烘菜
细嫩化渣是煮菜
功夫独到干煸菜
滑润爽口是熘菜
原汁原味是烧菜
抱汁亮油是炒菜
形美不变是蒸菜
原汤原料是焊菜
香酥脆嫩是炸菜
松软细嫩是焖菜
见水无油是氽菜
写作创意及感言(代后记)

章节摘录

规模性的川菜大致形成于秦始皇统一中国到三国期间。
当时四川地区的政治、经济、文化中心逐渐移向成都。
成都对于川菜成形和规范有着特殊的贡献，特别是川西平原，早在秦代就开始大规模兴建水利工程，使四川成为举世闻名的“天府之国”。
李冰开发盐井，这对川菜的调味起着不可低估之作用。
因为百味咸为首，调味咸最难。
西汉时，张骞出使西域，引进了胡瓜、胡豆、胡桃、大豆、大蒜、茄子等品种，使川菜的烹饪原料在品种上有了极大的丰富，特别是调味品中添加了大蒜，使菜肴口味起了很大的变化。
到了三国时期，刘备以四川为中心建立蜀国，国事稳定，烹饪事业进入了一个相当长的发展成形阶段。
曹操在他的《四时食制》中，特别记有“郫县子鱼，黄鳞赤尾，出稻田，可以为酱”。
西晋文学家左思在《蜀都赋》中，更对川菜的烹饪技艺和宴席盛况作了生动的描写：“金罍中座，肴槁四陈，觞以清醑，鲜以紫鳞”。
大意为：盛酒的器皿（金罍）放在席中央，四周陈列着精美的菜肴和新鲜的水果，大家相互敬以清冽的美酒，品尝着味美的鲜鱼。
从这里不难看出川菜形成的轮廓和规模。
诗人杜甫在《观打鱼歌》中有“饔子左右挥霜刀，绘飞金盘白雪高”的赞美诗句。
诗人陆游离川后，常忆“玉食峨眉楫，金齑丙穴鱼”等川味菜肴。
这些都充分说明，在很早以前川菜的烹饪技艺已具有相当的规模和水平。
成都、重庆曾为西南地区很多朝代的政治、经济、文化中心，入川官、商、文、艺名流有随身带家厨的习惯，再加上历史上几次人口大迁徙，全国各地人口人川者甚多，多方杂处，融为一体。
随着生产发展，经济繁荣，川菜烹调在总结自身的经验基础上，充分吸收南北菜肴烹调技艺及官府家厨名菜之长，广猎精选，取长补短，逐渐形成了“北菜南烹，南菜川味”之特点，创制出了一系列的精美菜品，成为川菜的标志性佳肴。
鱼翅以干烧见长，多配辅料，微火慢炖，原汁原味，自行收汁，汤不用芡，浓稠适度，更显鱼翅之美味。
熊掌、干鲍、鱼皮、鱼唇等珍贵干货原料在制菜时其品种无疑是相当多的。
……

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