

<<家常大锅菜技法>>

图书基本信息

书名：<<家常大锅菜技法>>

13位ISBN编号：9787753842019

10位ISBN编号：7753842013

出版时间：2004-3-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张胜文

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>

## <<家常大锅菜技法>>

### 内容概要

烹调技术，源远流长。

众多的烹调技法是源于古老的大锅烹饪，后经人们编撰、总结、归纳，完善于炒勺之中。

在改革开放的今天，烹饪原料相当丰富，时代呼唤烹调技术，民众需要调剂饮食。

本书在别于烹饪理论书籍的深奥，还区分于烹饪专业菜谱的直白。

本书分三部分：第一部分是“大锅菜基础知识”；第二部分是“大锅菜烹调方法”；第三部分是“大锅菜操作技巧”。

大家既可以从中任选某篇领略，又可以系统通读。

不论怎样，您每看完一篇，都会有某种释然欣慰的感觉。

本书语言通俗，是家庭主妇和烹饪爱好者的良好读物，又是烹饪专业技术人员的忠实朋友。

## <<家常大锅菜技法>>

### 书籍目录

#### 大锅菜基础知识

选料  
加工  
洗涤  
刀工  
配料  
挂糊  
上浆  
过油  
煸炒  
油煎  
出水  
水煮  
汽蒸  
走红  
制汤  
添汤  
投料  
调味  
用火  
炒糖  
翻锅  
勾芡  
装盘  
核算

#### 大锅菜烹调方法

##### 凉菜烹调方法

###### 一、冷制凉吃类

- 1.拌
- 2.炆
- 3.腌
- 4.腊

###### 二、热制凉吃类

##### 热菜烹调方法

###### 一、油熟类

- 1.炸
- 2.烹
- 3.熘
- 4.爆
- 5.炒
- 6.煎
- 7.贴
- 8.贴

###### 二、水熟类

- 1.煮

## <<家常大锅菜技法>>

2.熬

3.烩

4.炖

5.余

6.煨

### 三、汽熟类

1.蒸

2.扣

3.扒

4.\*

### 四、混合熟类

1.烧

2.焖

3.扒

4.\*

### 五、甜制类

1.拔丝

2.挂霜

3.冰霜

4.蜜制

凉菜烹调方法

热菜烹调方法

大锅菜操作技巧

巧用余浆炒糖色

干稀干总相宜

小火徐徐烧茄子

敞锅烧汤速炖鱼

炝菜挤汗味道好

温油酒烹花生米

质嫩火慢要撇汤

大锅过油讲程序

低温慢火红焖肉

余汤炖菜味道醇

等等

<<家常大锅菜技法>>

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>