

<<巧手秀厨房>>

图书基本信息

书名：<<巧手秀厨房>>

13位ISBN编号：9787122067982

10位ISBN编号：712206798X

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业出版社

作者：食尚文化 组织编写

页数：94

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>

## <<巧手秀厨房>>

### 内容概要

本书首先介绍了凉菜的基本知识、凉菜的特点以及十多种加工方法，这是做好凉菜的基本功。素菜是我们家常凉菜的主体，充分体现了凉菜简单、快捷、营养的特点。另外，本书还精选了适合家庭制作的荤菜及西式凉菜。

## &lt;&lt;巧手秀厨房&gt;&gt;

## 书籍目录

从零开始学做凉菜 一、了解凉菜 二、凉菜的特点 三、制作凉菜之基本味型 四、制作凉菜之基本技术与常用的几种操作方法 五、凉菜的基本刀工菠菜花生米菠菜拌粉丝风味拌金针干妈果仁拌白菜海米芹菜拌木耳韩式拌腐竹红果菜心尖椒皮蛋尖椒干张姜汁菠菜姜汁藕片姜汁皮蛋姜汁四季豆椒油海带丝橘皮拌白菜辣油炆苦瓜麻酱茄子美味萝卜干皮蛋豆腐炆拌萝卜皮芹菜拌熏干三色杏仁山椒木耳水晶双色豆酸辣白菜心酸辣瓜条酸辣蕨根粉蒜汁茄条蓑衣黄瓜糖醋心里美西芹炆虾仁香椿豆腐香脆土豆丝香芹果仁麻酱豇豆养生豆腐白斩鸡拆骨肉陈皮鸭块豉汁青蛤葱油淋鸡干妈酥黄花红卤鸡翅红油百叶红油肚丝红油耳丝红油肘子虎皮凤爪椒麻鹅肫芥末百叶韭菜拌鱿鱼咖喱鸡麻辣膀丝麻辣鸭肫麻辣牛筋杏干肉杏干小排美容猪皮山椒凤爪蒜黄拌肚丝蒜泥鸭肫糖醋排骨香椿白肉香辣鸡翅香辣小排香酥小河虾香酥鸭块香糟鸡香糟鸡翅盐水鸭盐水鸭肝银鱼花生香糟青蛤厨师长沙拉橄榄油拌番茄鸡尾花生果酱山药韩式辣酱百叶金枪鱼沙拉培根蔬菜卷时令蔬菜沙拉甜奶油水果沙拉意式火腿茄子沙拉

## <<巧手秀厨房>>

### 章节摘录

插图：一、了解凉菜凉菜又称冷菜，因喝酒时需要凉菜，故又称下酒菜。

冷菜的含义就是将各种动、植物原材料，经过烹调加工后晾凉供人们食用，或直接调味生食，或者不调味而食的菜肴。

二、凉菜的特点（1）从烹调来看，大多数冷菜和热菜要经过加热，由生做熟到成菜，既有相似之处，也有不同之点。

热菜加热成熟，便成为菜肴被人们食用，而冷菜加热至熟，要经晾凉后才成为菜肴被食用。

因而在原料选择、加工处理、火候及烹调方法上都有所区别。

（2）从调味味型来看，冷菜和热菜的味型很多，一般菜肴都需突出“鲜香”。

所不同的是，热菜的“香”到嘴边就感觉到和闻到了，凉菜的“香”大多数是入口以后才逐渐感觉到的，体会是越嚼越香。

（3）从食用温度看，冷菜和热菜各有偏重，热菜讲究“热烫”，上桌就要食用，“一烫当三鲜”，否则，风味全无。

冷菜则讲究热制冷却后食用，不受时间的约束和限制。

（4）从加工制作来看，热菜是现做现吃，家里突然来客人时，制作不及，让客人等的时间会较长。

凉菜可以提前制作好，就算突然来了客人，也可以先上几个凉菜，边喝酒聊天，边制作热菜。

<<巧手秀厨房>>

编辑推荐

《家常凉菜》不仅介绍了中国各个地区有代表性的美味面条，还介绍了韩国冷面、意大利面等典型面条的做法。

上百种面条的做法，各具特色，绝对具有诱惑力！

<<巧手秀厨房>>

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>