

<<超简单蔬果料理切法100 I>>

图书基本信息

书名：<<超简单蔬果料理切法100 I>>

13位ISBN编号：9787222045781

10位ISBN编号：7222045783

出版时间：2005-11

出版时间：云南人民出版社

作者：郑元魁

页数：72

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>

<<超简单蔬果料理切法100 I>>

内容概要

台湾食谱出版业界中，第一本以[刀功]作主题，介绍哪种食材配上哪种切法？
做出来的菜肴口感与外型均佳的美味料理。

一般人多凭直觉来切割烹饪的材料，认为刀工差一点，顶多试菜色看起来不美观罢了。
其实专业的刀工不仅讲究技巧，也要参酌需要，以达到美观，并增加食物美味和口感的目的。

本书以详实的刀工步骤图为主，配合上详实的文字介绍，以清爽的版面设计呈现出各种专业而巧妙的烹饪刀法，易懂易学，绝对是一本独特而实用的烹饪工具书。

另外提供多项食材处理时的疑问解答，例如西红柿的外皮如何拨除能不伤到果肉？
茄子如何过油材不会破坏原有的口感？

.....许多在烹调美食时我们不注意，但是却是美味关键的小锦囊，作者将以多年来烹调美食的宝贵经验，一一在书中为读者详细解说并提供小秘诀，保证让你制作出来的菜肴，就像食谱书中一样的好看、好吃！

<<超简单蔬果料理切法100 I>>

书籍目录

EGGPLANT 茄子 滚刀切 奇香茄子 圆筒状切 圆筒茄子佐五香肉 半月条形 香煎茄子 扇形切 酥炸茄子佐萝卜泥酱 直轮切片法 烤乳酪茄子 BELL PEPPER 青椒 菱形切法 糖醋里肌 轮圈切法 吐司比萨 切丝法 青椒炒牛肉丝 半割法 青椒镶肉 PUMPKIN 南瓜 块状切法 南瓜焖时蔬 薄片切法 南瓜蔬菜清汤 刨丝切法 南瓜炒米粉 长条块切法 烤南瓜 容器法 烤乳酪鸡肉南瓜 TOMATO 番茄 月牙形切法 三椒拌炒番茄 横轮切片法 乳酪番茄塔 半月形切法 果香茄片冷盘 角块切法 番茄烩蛋 挖空法 番茄海鲜沙拉盅 切丁法 番茄莎莎佐薯片 CUCUMBER 黄瓜 小口块切法 迷迭香酸奶黄瓜 薄片切法 黄瓜肉片腐乳酱 切丝法 棒棒鸡丝 滚刀切 瓜块拌虾卵 长菱形切法 味噌拌黄瓜 长条棒切法 杯中黄瓜条 长条片切法 蒜泥白肉佐黄瓜 片长条卷片切法 辣味黄瓜卷 BALSAMAPPLE 苦瓜 块状切法 凤梨苦瓜鸡 薄斜片切法 苦瓜沙拉 半弯片状切 咸蛋烩苦瓜 轮切法 树子苦瓜蒸肉 OKRA 秋葵 斜片切法 咖哩炒秋葵 小口块切法 秋葵炒蛋 小口片状切法 芥末秋葵 CAULIFLOWER 菜花 小花穗切 奶油焖菜花虾 薄片切法 菜花鲔鱼玉米酱 BROCCOLI 西兰花 小花穗切 西兰花培根意大利面 茎切片法 红油辣味西兰花 大花穗切 乳酪烤西兰花 CELERY 西芹..... BAMBOO SHOOT 竹笋 GREEN ASPARAGUS 芦笋好吃料理秘诀大公开

<<超简单蔬果料理切法100 I>>

章节摘录

滚刀切 特点：一手稳住食材，一手持刀斜放后下切，再配合切刀，搭配食材的移动与滚切的动作来切割。

解析：滚动食材的角度尽量要适中，并且大小要具有一致性。

奇香茄子 材料 茄子 2条 葱花 1, 2大匙 姜片 5片 蒜片 2粒 辣椒碎 1/3大匙 九层塔 适量 调味料 高汤 1杯 酱油 2大匙 蚝油、糖、生粉水 各1大匙 鲜鸡粉 1, 2小匙 做法 1 茄子洗净，去除蒂头后，切滚刀块；九层塔洗净、充分沥干水分备用。

2 锅中放入2杯油烧热，放入茄子快速过油一下，捞出，沥干油分备用。

3 锅中留下1大匙油继续烧热，爆香葱花、姜片、蒜片、辣椒碎，放入茄子及生粉水之外的调味料拌匀，以中火烧煮约40秒，淋入生粉水勾薄芡，撒上九层塔后即可起锅盛盘。

美味秘招TIPS 油炸茄子时油温要够热，若油温不够，茄子一下锅马上就会吸入过多的油分，如此不仅会让茄子的口感尽失，同时也会吃入过多的油脂。

圆筒状切 特点：一手稳住食材，一手执刀垂直落下，再取适当距离，持刀平切而下，反复动作直到切完。

解析：以平切方式下刀，干净利落、一刀即断，距离尽量要一致，以免长度忽长忽短。

圆筒茄子佐五香肉 茄子 1条 青豆 1.5大匙 葱花 1/2大匙 姜末、蒜末、辣椒末 各1/2小匙 香菜 适量 调味料 高汤 1杯 五香肉酱 2大匙 盐、鲜鸡粉 各1小匙 胡椒粉、香油 各1/4小匙 生粉水 2大匙 做法 1 茄子洗净，去除蒂头后，切圆筒状；香菜洗净、沥干水分备用。

2 锅中放入2杯油烧热，放入茄子过油至熟，捞出沥干水分，放入盘中；青豆放在开水中略煮后捞出。

3 锅中留下1大匙油继续烧热，爆香葱花、姜末、蒜末、辣椒末，炒至香味逸出，加入生粉水之外的所有调味料拌炒均匀成为酱汁，放入青豆，再倒入生粉水勾芡，做成淋酱。

4 将做好的淋酱倒在茄子上，以香菜点缀即可。

美味秘招TIPS 烹调有勾芡的淋酱时，别让酱汁加热后一直沸腾，只要用中火加热到达沸点即可熄火，以免酱汁太过浓稠。

<<超简单蔬果料理切法100 I>>

媒体关注与评论

东瀛美食杂志评选，10大必学刀工！
兼顾口感与美味！
30元搞定三餐不发胖！
食材切法攸关菜肴口感，你不能不知道！
日本最新美食话题！
食材刀工秘笈大公开！
40种蔬果食材 + 100道创意切法！

<<超简单蔬果料理切法100 I>>

编辑推荐

本书日本最新美食话题，食材刀工秘笈大公开！
这里有东瀛美食杂志评选的10大必学刀工！
40种蔬果食材+100道创意切法，兼顾口感与美味！
酱汁配果蔬，纤体轻食真轻松！
三十元搞定，三餐不发胖！

大多数的人也许不知道，要能真正掌握好烹调技术，就必须事先学习刀工的基本常识。
惟有真正掌握刀工基本功，才有可能真正将烹调精髓一并掌握！

或许有人质疑：“刀工”不就是将食材切成块、切成片、切成丝，或是切成小丁？
不然就是把蔬果刀工归类为一定要经过一番刻龙画凤的繁复手续，难道还会有什么特殊技巧或秘诀可以探索？

其实，这正是蔬果刀工的迷人之处，总能以不拘形式、就地取材且变化万千的模式呈现，默默地扮演着烹调技术的魔法师。

不论在中式料理还是带着异国风味的菜肴中，总能够轻而易举地，把一样不甚起眼的食材，经过一番巧妙又神奇的切割后，呈现出焕然一新的风貌！

即使相同食材，在不同的切割方式之下，所呈现出来的风貌及口感，也完全大异其趣。

这就是“刀工”好玩的地方！

以不同的表现手法，打造出食材的百变风情。

不仅让精致与美味做最完美的结合，更轻而易举地将整道料理推至完美境界，千变万化的神奇魔法，让餐桌上有着百变滋味，且风情倍出的万种面貌。

打破传统的切割方式，一起来体会“刀工”的神秘魔法吧！

只要运用最简单的切割方式，就能让食材呈现出美丽又别致的样式，这样简单易学的烹调技术，能让您在实物制作时，也能轻而易举掌握到专属佳肴的视觉、味觉的美味黄金比例！

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>