

<<烹饪技法>>

图书基本信息

书名：<<烹饪技法>>

13位ISBN编号：9787504463579

10位ISBN编号：7504463574

出版时间：2009-4

出版时间：中国商业出版社

作者：单守庆

页数：203

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>

<<烹饪技法>>

内容概要

本书是同类图书中首次采用“漫谈”形式，讲述烹饪行业50种烹饪技法：烤、炒、炆、拌、涮、扒、煎、氽、蒸、炖，煮、烧、炸、烹、醉、熏、煨、泡、冻、腌、酱、卤、烙、烩、爆、烘、羹、贴、扣、熘、焖、熬、腊、酥、滚、糟、焙、浸、拼、甜、塌、熘、烫、淋、拔丝、火锅、蜜汁、琉璃、挂霜、微波炉。

一种技法，一篇文章，讲古道今，谈经说艺，纵横交错，涉及烹饪技法的方方面面：源流、作用、要求、技巧、文化、实例。

每种技法配以1个精典菜例，并有与各种技法相关的插图。

图文并茂，具有较强的知识性、实用性、可读性、趣味性。

本书可作为职业厨师、烹饪专业院校、烹饪培训班和烹饪爱好者的专业参考书。

本书对烹饪行业从业人员和有志于烹饪事业的人士，是一本不可多得的工具书和“枕边书”。

<<烹饪技法>>

书籍目录

写在前面的话1 烤 烤制技法菜例：烤羊肉串2 炒 炒制技法菜例：炒里脊丝3 炆 炆制技法菜例：虾子炆芹菜4 拌 拌制技法菜例：凉拌豆腐5 涮 涮制技法菜例：涮猪肝尖6 扒 扒制技法菜例：红扒鱼唇7 煎 煎制技法菜例：煎虾饼8 氽 氽制技法菜例：清氽丸子9 蒸 蒸制技法菜例：粉蒸烤麸10 炖 炖制技法菜例：炖金银蹄11 煮 煮制技法菜例：水煮牛肉12 烧 烧制技法菜例：红烧鲍鱼13 炸 炸制技法菜例：炸脂盖14 烹 烹制技法菜例：炸烹鸡托15 醉 醉制技法菜例：醉蟹16 熏 熏制技法菜例：烟熏排骨17 煨 煨制技法菜例：煨八宝鸡18 泡 泡制技法菜例：泡雪里蕻19 冻 冻制技法菜例：什锦果冻20 腌 腌制技法菜例：酸辣白菜21 酱 酱制技法菜例：酱风味鸭22 卤 卤制技法菜例：卤水扎蹄23 烙 烙制技法菜例：金银烙饼24 烩 烩制技法菜例：鸭烩腐皮25 爆 爆制技法菜例：油爆双脆26 烘 烘制技法菜例：肉烘蛋卷27 羹 羹制技法菜例：酸辣虾羹28 贴 贴制技法菜例：锅贴鸡片29 扣 扣制技法菜例：芋头扣肉30 熘 熘制技法菜例：糟熘鱼片31 焖 焖制技法菜例：原焖鱼翅32 熬 熬制技法菜例：熬豆芽菜33 腊 腊制技法菜例：腊鸭肉肠34 酥 酥制技法菜例：香酥鸡35 滚 滚制技法菜例：滚白切肉36 糟 糟制技法菜例：糟煎茭白37 焙 焙制技法菜例：焙鸡肉松38 浸 浸制技法菜例：油浸鲳鱼39 拼 拼制技法菜例：双色蛋花40 甜 甜制技法菜例：水晶桃41 塌 塌制技法菜例：锅塌鱼肚42 焗 焗制技法菜例：盐焗鸡43 烫 烫制技法菜例：烫椒虾仁44 淋 淋制技法菜例：生淋鲩鱼45 拔丝 拔丝技法菜例：拔丝山药46 火锅 火锅技法菜例：双圆火锅47 蜜汁 蜜汁技法菜例：桂花糖藕48 琉璃 琉璃技法菜例：琉璃金枣49 挂霜 挂霜技法菜例：挂霜莲子50 微波炉 微波炉技法菜例：咖喱牛肉后记

<<烹饪技法>>

章节摘录

1 烤 提及烹调技法里的烤，很容易让人联想到街头巷尾的青烟袅袅、炭火红红，烤羊肉串，烤鱼、烤虾、烤泥鳅、烤鸡架…… 随着饮食卫生和环保工作的不断加强，烤制烹调正越来越多地登堂入室。

与此同时，烤制设备不断更新，烤制技法也不断增多： 明炉烤：把原料放在敞口的烤具上，用明火直接烤熟。

明炉烤包括：叉烤——用特制的烤叉叉住原料，置于火上烤制。

例如，烤乳猪。

挂炉烤——用特制的烤钩将原料挂起来，放到敞口的烤具里烤熟。

例如，挂炉烤鸭。

炙子烤——用特制的烤肉炙子盛装原料，放到敞口的烤具里烤。

例如，烤肉干。

<<烹饪技法>>

编辑推荐

《烹饪技法》对五十种烹饪技术一一探究，五十篇美食文章一一展现，五十道精典菜肴一一亮相
烹饪技法的工具书：源流考、作用谈、技巧多、文化深，实例准，尽在书中。
美食研究的新奉献：知识性、科学性、实用性、可读性、趣味性，尽在书中。

<<烹饪技法>>

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>