

<<鲁菜制作艺术>>

图书基本信息

书名：<<鲁菜制作艺术>>

13位ISBN编号：9787504547033

10位ISBN编号：7504547034

出版时间：2004-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：包丕满 编

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>

<<鲁菜制作艺术>>

内容概要

<<鲁菜制作艺术>>

书籍目录

第一章概述 1—1鲁菜的形成与发展 1—2鲁菜的基本特征 第二章鲁菜制作工艺基础 2—1普通烹调汤的制作工艺 2—2高级烹调汤的制作工艺 2—3常见佐餐调料与厨房派生调料制作 第三章拌、炆、腌、卤、酱、酥、卷、冻的烹制 3—1拌、炆、腌 3—2卤与酱 3—3酥、卷、冻 3—4工艺冷菜制作 第四章爆、炒、熘、炸、烹的烹制 4—1爆和炒 4—2熘 4—3炸和烹 第五章烧、扒、熘的烹制 5—1烧 5—2扒 5—3熘 第六章焖、煨、烩、炖的烹制 6—1焖和煨 6—2烩和炖 第七章熬、煮、蒸的烹制 7—1熬和煮 7—2蒸 第八章煎、贴、塌、烤的烹制 8—1煎、贴、塌 8—2烤 第九章氽与涮的烹制 9—1氽 9—2涮 第十章拔丝、挂霜、蜜汁的烹制 10—1拔丝 10—2挂霜 10—3蜜汁 第十一章宴席制作 11—1宴席的特点及种类 11—2宴席菜点的配置 11—3宴席的准备与上菜程序 11—4宴席菜(面)单设计 附录 高级技能菜品考核标准 举例 附录 高级技能考核模拟试卷 附录 菜品评分标准

<<鲁菜制作艺术>>

章节摘录

版权页：（2）加工要精细。

原料多加工成丁、丝、片、条等小型原料，有的需要经焯水、上浆滑油或煎制后再用汤烩制。

如果用熟料，可经刀工处理后直接用汤烩制。

（3）用汤要讲究。

烩菜要求用汤考究，烩菜分为勾芡和不勾芡两种，不论是哪一种，都要对汤的使用做充分的准备。

（4）根据菜肴的质感掌握好勾芡的稀薄浓稠度。

芡汁浓稠度以食用时清爽不糊，不掩盖色彩为宜。

3.烩的操作要领（1）烩菜原料切配组合时，对主辅原料的色、香、味、质感、荤素比例等方面，要做细致地安排，这样才能增加菜肴的风味特色。

（2）对有些本身无鲜味和有异味的原料，如海参、蹄筋等，可先用鲜汤煨制一下；有些不宜过分加热的原料，如番茄、菜心等，可在烩制的后期或起锅前加入；焯水和滑油原料的熟处理，要控制在刚熟的程度为宜。

（3）烩制的时间要迅速，尽量缩短烩制的成菜时间，汤开后即可勾芡，以保持鲜嫩。

（4）勾芡不宜过浓，并依照原料的性质注意投料的先后顺序。

4.烩的种类 根据用料、汤汁色泽情况，烩可分为本色烩、奶烩、清烩、生料烩、熟料烩、炆锅烩等。另外还有红烩和白烩之说，其烩制的方法基本相同。

（1）本色烩本色烩是指以原料的自然色为主色，不加任何有色调味品的一种烩制方法。

本色烩的要领是保持原料的原色原味，一般用水煮、焯水和蒸制作为初步熟处理的一疗法。

实例菜品 泰安三美豆腐 “泰安三美豆腐”是泰安风味名菜。

泰安产的白菜、豆腐和泰山泉水，历来被誉为“泰安三美”。

泰安白菜，个大心实，质细无筋；泰安豆腐，浆细质纯，嫩而不老；泰山泉水，清甜爽口，杂质少。

豆腐原是泰安农家的四季菜，后来随着历代帝王到泰安祭泰山，先后建起了不少寺庙、庵堂，吃素吃斋者增多，豆腐便成为这里的重要菜肴。

在元朝以前，就已成为泰山和泰安地区一流名菜。

“游山不来品三美，泰山风光没赏全”，这是当地长期流传的赞誉三美菜肴的佳话。

主料：泰安豆腐150 g，白菜心100 g。

调辅料：鲜汤500 g，精盐4 g，味精、葱、姜末各1 g，鸡油5 g，熟猪油20 g。

工艺流程：蒸制定形 刀工处理 炆锅烩制。

制作方法：切配将豆腐上笼或放入锅中，隔水蒸约10 min，取出沥净水分，切成长3.5 cm、宽2.5 cm、高1.5 cm的块，白菜心用手撕成5 cm长的小条块，分别放入沸水锅中烫过。

烹调炒锅放猪大油，烧至120℃时，下入葱、姜末炒出香味，放入鲜汤、精盐、豆腐、白菜烧沸，撇去浮沫，加味精，淋入鸡油即可。

<<鲁菜制作艺术>>

编辑推荐

《全国高等职业院校烹饪类专业教材:鲁菜制作工艺》为全国高等职业院校烹饪类专业教材之一,由包丕满主编。

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>