

<<风味菜烹调技艺>>

图书基本信息

书名：<<风味菜烹调技艺>>

13位ISBN编号：9787504830760

10位ISBN编号：7504830763

出版时间：1999-11

出版时间：农村读物出版社

作者：党保国

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>

<<风味菜烹调技艺>>

书籍目录

目录

出版者的话

一、原料的粗加工

(一) 蔬菜

(二) 肉类

(三) 水产品 & 干料

(四) 家禽类

二、原料的细加工

(一) 丝

(二) 片

(三) 块

(四) 条

(五) 丁

(六) 葱

(七) 姜

(八) 蒜

(九) 辣椒

三、刀工

(一) 刀工的一般知识

(二) 刀工种类

四、火候

(一) 旺火

(二) 中火

(三) 小火

(四) 微火

(五) 子母火

(六) 掌握火候要诀

五、做汤

(一) 汤的种类

(二) 如何做汤

六、上浆挂糊

(一) 上浆与挂糊有何不同

(二) 浆糊的种类

(三) 上浆挂糊的作用

(四) 操作要领

七、着芡

(一) 芡的分类

(二) 芡的作用

(三) 怎样着芡

八、烹调技法

(一) 炒

(二) 爆

(三) 熘

(四) 煽

(五) 炸

<<风味菜烹调技艺>>

- (六) 煎
- (七) 余
- (八) 烫
- (九) 炖
- (十) 煮
- (十一) 烧
- (十二) 烩
- (十三) 焖
- (十四) 煨
- (十五) 蒸
- (十六) 烤
- (十七) 卤
- (十八) 拔丝
- (十九) 熏
- (二十) 涮

九、调味

- (一) 味的种类
- (二) 如何调味
- (三) 味的作用
- (四) 对异味的处理

十、中国风味菜制作介绍

(一) 川菜

- 1. 水煮牛肉
- 2. 冰糖兔肉
- 3. 麻油鸡块
- 4. 醪糟鸡块
- 5. 鱼香鸡条
- 6. 鸡豆花
- 7. 带丝鸭
- 8. 清蒸全鸭
- 9. 万县锅烧鸭
- 10. 虫草鸭子
- 11. 脆皮鱼
- 12. 红酥鲫鱼
- 13. 酸菜鱼
- 14. 响铃鱿鱼
- 15. 生爆盐煎肉
- 16. 金针菇炒肉丝
- 17. 合川肉片
- 18. 香辣肉片
- 19. 麻婆豆腐
- 20. 腊味荷兰豆

(二) 苏菜

- 1. 素火腿
- 2. 糖醋山药
- 3. 芙蓉豆腐
- 4. 什锦冬瓜盅

<<风味菜烹调技艺>>

- 5.砂锅狮子头
- 6.金钱肉
- 7.刺猬圆子
- 8.香酥鹌鹑
- 9.芝麻鱼排
- 10.荔枝鳝鱼
- 11.醋溜桂鱼
- 12.将军过桥
- 13.梁溪脆鳝
- 14.开河全鸭
- 15.酥肥鸭块
- 16.金陵叉烤鸭
- 17.拆烧野鸭
- 18.白果鸡丁
- 19.五味鸡腿
- 20.金钱鸡

(三) 上海菜

- 1.绍兴汤
- 2.干贝跑蛋
- 3.夹沙香蕉
- 4.砂锅油豆腐鸡
- 5.葱油荷叶粉蒸鸡
- 6.雪球银耳
- 7.鸡粥鱼肚
- 8.烤酥鱼
- 9.面拖黄鱼
- 10.醋溜鲨鱼
- 11.清炒鳝背
- 12.红烧鲥鱼
- 13.寿桃虾仁
- 14.红烧冰糖甲鱼
- 15.炒青蟹

(四) 浙菜

- 1.口蘑锅巴汤
- 2.拔丝蜜橘
- 3.八宝山药泥
- 4.霸王别姬
- 5.锅贴山鸡
- 6.茴香鸭掌
- 7.宋嫂鱼羹
- 8.西湖醋鱼
- 9.炒凤尾虾
- 10.南肉春笋

(五) 粤菜

- 1.五彩烩蛇羹
- 2.烤乳猪
- 3.客家封鸡

<<风味菜烹调技艺>>

- 4.广州文昌鸡
- 5.明炉竹节鸡
- 6.油泡小牛腿
- 7.干炸鸽块
- 8.糖醋咕嚕肉
- 9.油爆明虾
- 10.玻璃白菜
- 11.凤爪炖水鱼
- 12.蟹肉烧茄子
- 13.珊瑚枇杷
- 14.清炒双鱿
- 15.合浦还珠
- 16.牡丹鲜虾仁
- 17.干炸虾枣
- 18.笔套鱼册
- 19.清炖柠檬鸭
- 20.上汤香鸡扎

(六) 闽菜

- 1.串葱香肉
- 2.蒸芙蓉鸡球
- 3.双色美容鸡
- 4.金星伴月鸡
- 5.炒菠萝鸭片
- 6.爆炒麦花羊肚
- 7.荔枝肉
- 8.海南猪肝
- 9.荔枝鲳鱼
- 10.鲜活醉虾

(七) 徽菜

- 1.银针羊肉丝
- 2.徽州蒸鸡
- 3.缠丝鸡饼
- 4.烹鸭条
- 5.五彩鱼丝
- 6.三丝鱼卷
- 7.焦炸象眼
- 8.徽州丸子
- 9.栗豆腐
- 10.火腿炖鞭笋

(八) 鲁菜

- 1.炸溜松花蛋
- 2.拔丝空心小枣
- 3.红烧鹿筋
- 4.坛子肉
- 5.软炸腰花
- 6.辣子肚丝
- 7.炒鸡丝蜇头

<<风味菜烹调技艺>>

- 8.栗子鸡
- 9.浮油鸡片
- 10.干炸赤鳞鱼
- 11.清炖元鱼
- 12.葱油草鱼
- 13.油爆海螺
- 14.干拦虾仁
- 15.爆大虾
- 16.炸菊花甜虾
- 17.彩云鱼肚
- 18.锅塌鱼盒
- 19.四喜鱼卷
- 20.葱烧海参

(九) 京菜

- 1.鸡油丝瓜
- 2.松子豆腐
- 3.五香扒牛肉
- 4.香菇焖鸡肫
- 5.酱爆熏鸡丝
- 6.炒芽菜鸭丝
- 7.松仁鱼条
- 8.酸辣鱼唇
- 9.炒桂花干贝
- 10.樱桃肉
- 11.羊肉抓饭
- 12.它似蜜
- 13.炒羊肉丁
- 14.红扒羊头
- 15.扣焖羊肉
- 16.手抓羊肉
- 17.烤羊腿
- 18.黄焖羊肉
- 19.清蒸胸口
- 20.友谊鸭

(十) 东北菜

- 1.五花肉炖粉条
- 2.锅塌里脊卷
- 3.熏鸡
- 4.铁板烹鹿肉
- 5.香辣狗肉丝
- 6.陈皮犴唇
- 7.熏大麻哈鱼
- 8.清炒大虾仁
- 9.油爆双花
- 10.火靠鳝

十一、饮食的营养知识
(一) 饮食的科学搭配

<<风味菜烹调技艺>>

- (二) 烹调与营养
- (三) 饮食搭配禁忌

<<风味菜烹调技艺>>

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>