

<<爽口凉菜>>

图书基本信息

书名：<<爽口凉菜>>

13位ISBN编号：9787508240688

10位ISBN编号：7508240685

出版时间：2006-6

出版时间：金盾出版社

作者：张恩来

页数：80

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>

## <<爽口凉菜>>

### 内容概要

本书是“金盾家庭烹饪书系”之一，专为家庭学做凉菜而编写。

全书以中低档普通家常菜为主，从南北各地众多不同风味的凉菜中，精选了76个既很地道又不难做而深受大众欢迎的品种，以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料，制法、特点及操作关键均作了具体的介绍和展示，并介绍了一些相关的小常识。

本书科学实用，易懂好学，图文并茂，一目了然，非常适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用，也可供饭馆、酒店经营参考。

<<爽口凉菜>>

书籍目录

凉菜制作基本知识 家常酱肉 蒜茸白肉 鲜香猪肉卷 琥珀猪肘 蜜汁排骨 葱酿肥肠 红油肚丝 麻汁脑花  
卤味板筋条 温拌腰花 五香酱牛肉 香葱牛骨髓 卤味蹄筋 碗拌羊肉 卤水羊杂 白切鸡 酱香仔鸡 糟腌  
鸡翅 鸡丝粉皮 黄瓜鸡心卷 卤味鸡胗 盐水鸭腿 五香卤鸽 离拌鲜虾 蟹肉金针 温拌全贝 糟卤海参 香  
醋毛蚶 凉拌鱼皮丝 .....

## &lt;&lt;爽口凉菜&gt;&gt;

## 章节摘录

凉菜烹调中的清洁卫生特别重要，因为凉菜有荤有素、有生有熟，而且都是装盘后直接上桌食用，有时为了点缀和衬托菜肴，还常用各种生熟雕刻食品来装饰，为了保障身体健康，在凉菜烹调中一定要保持清洁卫生，特别注意以下几点：1. 生熟菜的用具要严格分开，防止交叉污染。

案板、刀具是污染食品、传染疾病的载体，特别是在炎热的夏季，更容易染上急性肠胃炎和肠道传染病。

案板和刀具用完后，应立即用水冲刷，并用开水烫透，然后放通风干燥处晾干，如用阳光晒一下，效果更好。

2. 荤素、生熟原料要分开存放。

制作生拌或生熟拌的凉菜原料，切忌与牛鱼、牛肉、牛禽等混放任一起。

加工好的凉菜半成品，也切忌和其他生料放在一起，以防污染。

3. 注意个人卫生。

制作凉菜前，个人要剪短指甲，用清洁灵（或香皂）将手彻底洗净，如果有条件，最好用浓度适当的消毒液进行消毒。

4. 原料要干净、新鲜和卫生。

制作凉菜的原料必须符合新鲜、干净和卫生的基本要求，蔬菜常带有很多病菌和农药，如果只是用清水简单清洗，则达不到消毒的效果，家庭中可用洗涤灵或开水进行消毒处理；而用动物性

原料，如畜肉、鱼肉、禽肉等制作凉菜时，必须进行煮沸消毒，即使是购买回来的熟肉小包装制品，最好也要进行煮沸消毒，以保证食用安全、卫生。

## <<爽口凉菜>>

### 编辑推荐

“金盾家庭烹饪书系”是由多名既有多年烹饪工作实践经验，又对食谱书写作颇具水平的高级烹调师、高级营养师和高级摄影师编写。

全套共10册，分为肉菜、禽肉菜、蛋品菜、水产品菜、豆制品菜、蔬菜、凉菜、火锅、主食、汤羹粥等十大类。

每册一律精选76个品种。

所选品种，均以大众最熟悉、最常用、最想学的家常菜（主食）为主，原料普通，制法简便只要按照书中要求去做，就一定能很快入门。

此外为了方便读者翻阅使用，本书采用了活页装订。

<<爽口凉菜>>

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>