

<<巧手拌凉菜>>

图书基本信息

书名：<<巧手拌凉菜>>

13位ISBN编号：9787511330802

10位ISBN编号：7511330800

出版时间：2013-1

出版时间：中国华侨出版社

作者：刘晓菲 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>

## <<巧手拌凉菜>>

### 内容概要

《巧手拌凉菜(金版)》从实际生活出发，介绍了凉菜的常见制法、调味料、调味汁、拼盘等美食知识，并根据普通大众的常用食材，按照凉拌素菜、凉拌荤菜、鲜香水产和营养沙拉几部分，分类讲解各式凉菜的烹饪窍门。

书中将家常凉菜一网打尽，在风味上别具一格，百变滋味尽在其中。

所选的几百道菜例皆为家常菜式，材料、调料、做法面面俱到，且烹饪步骤清晰，详略得当，同时配以彩色图片，读者可以一目了然地了解食物的制作要点，十分易于操作。

即便你是小试牛刀的初学者，没有做饭经验，也能做得有模有样有滋味。

## <<巧手拌凉菜>>

### 书籍目录

第一部分凉拌常识 凉菜的常见制法与调味料 一盘好凉菜的要求 美味凉拌菜怎样“拌” 不同蔬菜的凉拌方法与配料 拌凉菜的方法对营养的影响 凉菜的30种调味汁的配制方法 凉菜拼盘方法 泡菜的制作技巧 制作和食用蔬菜沙拉的窍门 第二部分凉拌素菜 花生拌菠菜 凉拌菠菜 姜汁时蔬 口口香 宝塔菠菜 风味豆角 家乡豆角 凉拌豆角 风味豇豆结 芥辣拌双豆 荷兰豆百合 彩椒四季豆 姜汁豇豆 荷兰豆拌蹄根 蒜蓉荷兰豆 荷兰豆拌菊花 凉拌四季豆 菊花拌四季豆 生熟蒜蓉捞荷兰豆 香菜桃仁 凉拌五仁 核桃仁拌木耳 冰镇芥蓝 冰浸芥蓝 冰镇红椒芥蓝 芥蓝桃仁 芥蓝拌腊八豆 爽口芥蓝 西芹苦瓜 姜汁西芹 西芹拌芸豆 玉米芥蓝拌杏仁 西芹拌草菇 香橙拌西芹 芹菜拌干丝 芹蘸酱 西芹拌桃仁 酱汁西芹 花生拌芹菜 玫瑰西芹 凉拌芹菜叶 清口芹菜叶 香芹油豆丝 香干杂拌 葱油西芹 杂锦拌桃仁 野蘑菇拌菜心 米椒广东菜心 生拌油麦菜 酸辣空心菜 拌空心菜 ..... 第三部分凉拌荤菜 第四部分鲜水产 第五部分营养沙拉

## &lt;&lt;巧手拌凉菜&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：1双拼就是把两种不同的凉菜拼摆在一个盘子里。

它要求刀工整齐美观，色泽对比分明。

其拼法多种多样，可将两种凉菜一样一半摆在盘子的两边；也可以将一种凉菜摆在下面，另一种盖在上面；还可将一种凉菜摆在中间，另一种围在四周。

2三拼就是把三种不同的凉菜拼摆在一个盘子里，做这种拼盘一般选用直径24厘米的圆盘。

三拼不论凉菜的色泽要求和口味搭配，还是装盘的形式上，都比双拼要求更高。

三拼最常用的装盘形式，是从圆盘的中心点将圆盘划分成三等份，每份摆上一种凉菜；也可将三种凉菜分别摆成内外三圈，等等。

3四拼 四拼的装盘方法和三拼基本相同，只不过增加了一种凉菜而已。

四拼一般选用直径33厘米的圆盘。

四拼最常用的装盘形式，是从圆盘的中心点将圆盘划分成四等份，每份摆上一种凉菜；也可在周围摆上三种凉菜，中间再摆上一种凉菜。

四拼中每种凉菜的色泽和味道都要间隔开来。

4五拼 也称中拼盘、彩色中盘，是在四拼的基础上再增加一种凉菜。

五拼一般选用38厘米圆盘。

五拼最常用的装盘形式，是将四种凉菜呈放射状摆在圆盘四周，中间再摆上一种凉菜；也可将五种凉菜均呈放射状摆在圆盘四周，中间再摆上一座食雕作装饰。

5什锦拼盘就是把多种不同色泽、不同口味的凉菜拼摆在一只大圆盘内。

什锦拼盘一般选用直径42厘米的大圆盘。

什锦拼盘要求外形整齐美观，刀工精巧细腻，拼摆角度准确，色泽搭配协调。

什锦拼盘的装盘形式有圆、五角星、九宫格等几何图形，以及葵花、大丽花、牡丹花、梅花等花形，从而形成一个五彩缤纷的图案，给食者以心旷神怡的感觉。

6花色冷拼 也称象形拼盘、工艺冷盘，是经过精心构思后，运用精湛的刀工及艺术手法，将多种凉菜菜肴在盘中拼摆成飞禽走兽、花鸟虫鱼、山水园林等各种平面的、立体的或半立体的图案。

花色冷拼是一种技术要求高、艺术性强的拼盘形式，其操作程序比较复杂，故一般只用于高档席桌。

花色冷拼要求主题突出，图案新颖，形态生动，造型逼真，食用性强。

要制作好凉菜的拼盘，首先便要练好制作凉菜的基本功。

一是要掌握好各种凉菜的烹制方法。

只有做好了这些凉菜菜肴，才能够为制作凉菜拼盘提供合格的原料；二是要具有娴熟的刀工技法。

凉菜拼盘的原料，大都是加工制熟以后再行切配，因此具有一定的难度，对刀工技法的要求甚高。

只有掌握好各种刀工技法，才能够切配出符合要求的拼盘原料来。

## <<巧手拌凉菜>>

### 编辑推荐

《巧手拌凉菜(金版)》由刘晓菲主编。

不用去餐厅，在家里用简单食材即可拌出丰盛佳肴，搭配各式调料，变幻出酸甜爽辣各式层出不穷的好滋味。

翻开这本凉菜圣经，让全家天天都可享受凉菜的诱人滋味，让餐桌天天都有新菜色。

<<巧手拌凉菜>>

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>