

<<实用刀工和配菜>>

图书基本信息

书名：<<实用刀工和配菜>>

13位ISBN编号：9787532369812

10位ISBN编号：7532369811

出版时间：2003-7

出版时间：上海科学技术出版社

作者：陈金凤编

页数：231

字数：162000

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>

## <<实用刀工和配菜>>

### 内容概要

本书是一本专门介绍刀工和配菜的烹饪技术工具书。

全书共分“刀工和配菜概述”“常用副食品原料的初步加工”“刀工的应用”“配菜的要领和实例”四部分，重点介绍了蔬菜类、水产类、家禽类、家畜类、干货类等各种原料的加工方法和切、劈、批、剞等21种刀法及其应用的手法和各种原料的成形方法，同时还精选了170余种菜肴的配菜实例。

全书共有照片近300张，对各种刀法的操作方法以分解图的形式予以介绍，图文对照，便于读者模仿，掌握要领。

## &lt;&lt;实用刀工和配菜&gt;&gt;

## 书籍目录

一、刀工和配菜概述 1.刀工的含义和作用 2.配菜的含义和作用 3.刀工、配菜与烹调的关系二、常用副食品原料的初步加工 1.蔬菜类原料的初步加工 (1)青菜的一般加工 (2)菜梗、菜叶的加工 (3)菜包的加工 (4)菜心的加工 (5)薺菜的加工 (6)芹菜的加工 (7)莴笋的加工 (8)荸荠的加工 (9)藕的加工 (10)慈姑的加工 (11)笋类的加工 (12)茭白的加工 (13)芋艿的加工 (14)大蒜头的加工 (15)洋葱的加工 (16)山药的加工 (17)丝瓜的加工 (18)韭菜花的加工 (19)金针菇的加工 (20)鲜蘑菇的加工 2.水产类原料的加工 (1)黄鱼的加工 (2)青鱼的加工 (3)鲳鱼的加工 (4)鲥鱼的加工 (5)带鱼的加工 (6)河鳗的活杀加工 (7)海鳗的一般加工 (8)鳗鲡的制作 (9)比目鱼的加工 (10)墨鱼的加工 (11)鳝背的加工 (12)鳝段的加工 (13)鳝筒的加工 (14)鳝丝的加工 (15)甲鱼的加工 (16)对虾的一般加工 (17)对虾的出肉加工 (18)海虾、河虾的一般加工 (19)海虾、河虾的出肉加工 (20)蟹的一般加工 (21)蟹的出肉加工 (22)牡蛎、蛤蜊、蛏子的一般加工和出血加工 (23)宁蚶的加工 (24)河蚌的出肉加工 (25)海螺、田螺的一般加工和出肉加工 3.家禽类原料的初步加工 (1)活鸡的宰杀褪毛 (2)活鸭的宰杀褪毛 (3)光鸡、光鸭的加工 (4)鸡肫、鸭肫的加工 (5)鸡肝、鸭肝的加工 (6)鸡肠、鸭肠的加工 (7)鸡血、鸭血的加工 (8)鸡油的加工 (9)鸽子的宰杀和加工 (10)鹌鹑的宰杀和加工 4.家畜类原料的初步加工 (1)猪肉的洗涤 (2)牛肉的洗涤 (3)猪肠的洗涤 (4)猪肚的洗涤 (5)牛肚的洗涤 (6)猪尾的洗涤 (7)猪舌的洗涤 (8)猪脑的洗涤 (9)猪爪的洗涤 (10)猪肝的洗涤 (11)猪肺的加工 (12)猪腰的加工 (13)猪油的加工 (14)猪皮冻的制作 (15)猪肉皮的干制 (16)火腿的洗涤加工 (17)咸肉的腌制 (18)酱肉的制作 5.干货原料的涨发加工 (1)干货原料的涨发方法 (2)干货原料涨发实例 6.原料的分档取料及整料出骨 (1)青鱼、草鱼的分档取料 (2)鸡的分档取料 (3)整鱼出骨 (4)禽类的整料出骨三、刀工的应用 1.常用的刀法 2.副食品原料的性能与刀法的应用 3.原料基本形态的成形方法与规格 4.花式形态的成形方法 5.常用副食品原料的成形形态与用途四、配菜的要领和实例 1.配菜的基本要求 2.菜肴原料的搭配原则 3.一般菜肴的配制方法和实例 4.花式菜肴的配制手法和实例

<<实用刀工和配菜>>

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>