

<<大众炖菜>>

图书基本信息

书名：<<大众炖菜>>

13位ISBN编号：9787536456198

10位ISBN编号：7536456190

出版时间：2004-11

出版时间：四川科学技术出版社

作者：荆福财编

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>

<<大众炖菜>>

前言

炖菜，是最大众化的、最受人欢迎的菜肴之一，其烹调方法是加水烧开后用文火久煮，使肉类原料烂熟，其特点是本味不易散失，可收到原汁原味、汤醇味鲜、主料（火巴）巴而不糯之实效。

本书作者依据中国烹饪协会提出的烹饪要重视“以味为核心、养为目的”的宗旨，根据自己多年来的烹调实践和经验积累，并特别到以炖菜为主菜肴的东北地区，采访并收集到了第一手炖菜烹饪资料和炖制菜肴所用的原、材料（含药材）的基本资料，对炖菜有了新的认识。

借本书出版之际，我们选编了近百种炖菜的烹制方法奉献给读者，既为平常百姓丰富了饮食文化，又为餐饮业提供了大量的参考素材。

该书所选菜品，尽量给人一种返璞归真的感觉，并从中感受到饮食文化带给大众的餐后快感。

由于编者能力有限，不尽然的地方在所难免，望参阅者及同行批评指正，以便在今后的工作中改进、提高。

<<大众炖菜>>

内容概要

《大众炖菜》作者依据中国烹饪协会提出的烹饪要重视“以味为核心、养为目的”的宗旨，根据自己多年来的烹调实践和经验积累，并特别到以炖菜为主菜肴的东北地区，采访并收集到了第一手炖菜烹饪资料和炖制菜肴所用的原、材料（含药材）的基本资料，对炖菜有了新的认识。

炖菜，是最大众化的、最受人欢迎的菜肴之一，其烹调方法是加水烧开后用文火久煮，使肉类原料烂熟，其特点是本味不易散失，可收到原汁原味、汤醇味鲜、主料*而糯之实效。

供《大众炖菜》出版之际，我们选编了近百种炖菜的烹制方法奉献给读者，既为平常百姓丰富了饮食文化，又为餐饮业提供了大量的参考素材。

该书所选菜品，尽量给人一种返璞归真的感觉，并从中感受到饮食文化带给大从的餐后快感。

<<大众炖菜>>

作者简介

荆福财，男，汉族，高级面点师，一级烹调师。

1975年11月15日出生于甘肃省平凉市崇信县铜城乡马沟村。

13岁开始学艺，先后在兰州、西安、北京、深圳及广州等地从事餐饮及餐饮教学工作。

现在在四川绵阳明星烹饪学校被特聘为专业面点讲师，并兼多个烹饪学校的面点讲师。

在绵阳师范学院、西南科技大学等处开设西北面王连锁店，并任绵阳市西北面王连锁店经理。

2003年11月在中国华西村参加“首届民间民族烹饪大赛”分获小吃、面点及绝技表演共3枚特金奖。

2004年1月编著并出版《大众面王》一书，至今已再版3次。

<<大众炖菜>>

书籍目录

参枣大补鸡芋于炖鸡枣菇炖鸡山珍野菌鸡翅中香菇雪莲花炖乌鸡白果炖乌鸡芡实乌鸡煲香附子炖黄雌
鸡翅参猴头菇鸡丸炖猴头菇青豆炖仔鸡当归海带鸡鸡丸竹笋花生核桃仁炖仔鹅带丝仔鸭豆皮白水鸭魔
芋炖鸭腿芋头炖鹅掌青笋炖仔鸭家鹅炖土豆土人参炖带鱼奶汤炖草鱼奶汤白鱼腹茄子炖鲢鱼人参炖鳕
鱼豆皮焖炖鱼人参炖甲鱼番茄炖带鱼鲤鱼锅仔黄豆炖鲫鱼酸菜豆花鱼四蔬炖鲫鱼当归炖甲鱼豆皮炖鳕
鱼奶汤鱼虾烩白芸豆炖鲫鱼黄花炖鲫鱼黄豆炖带鱼豆腐炖鲫鱼土豆萝卜炖牛肉牛蹄筋炖菜头牛肚炖萝
卜芹菜炖土豆参萝羊肉豌豆炖羊肉百合莲子炖羊肉黄豆炖羊脚骨冬瓜炖羊肉丸胡萝卜炖羊尾牛板筋炖
香菇玉米扁豆炖猪蹄玉米须炖猪瘦肉黄豆炖猪肝花生炖猪脚豌豆炖猪蹄芋头(茎)炖猪排山药炖猪小肚
莲子炖猪肚白果炖肥肠肫肝豆腐节肚条炖豆腐花菜丸子猪尾肥肠炖粉条猪脸炖菜头猪耳腐竹炖土豆绿
豆炖排骨莲子炖猪瘦肉肉丸炖丝瓜莲藕炖仔排海带炖蹄花干豇豆炖猪脚桃仁炖猪腰甲鱼煲乳鸽猪脑荷
包蛋豆沙肚条蕨菜炖豆腐青(黄)豆炖鳝鱼乳鸽炖乌鸡乳鸽鲫鱼汤木耳腐竹炖萝卜芹菜炖仔鸽东北什锦大
炖山珍野菌乳鸽煲八珍豆筋青椒茄子炖土豆双耳煲乳鸽青南瓜炖萝卜肝腰汤美容瘦身煲绿豆煲南瓜乌
鸡煲甲鱼银耳双豆豆芽炖猪血黄豆炖萝卜四荤炖四素双龙戏珠参枣芸豆炖乳鸽

<<大众炖菜>>

章节摘录

插图：土豆萝卜炖牛肉用料牛肉300克土豆150克胡萝卜100克葱、姜、蒜、干红椒、花椒、大料、老抽、料酒各适量精盐、味精少许香油少许色拉油100克香菜少许制法牛肉改刀切成小方块，锅至火上倒入色拉油烧热，葱、姜、蒜、干红椒炆锅煸出香味，倒入牛肉块加老抽、花椒、大料翻炒均匀，加鲜汤炖至牛肉七分熟再加土豆、胡萝卜，精盐、味精调味，炖至牛肉（火巴）烂、土豆、胡萝卜熟透，点香油，撒香菜出锅即可食用。

特点牛肉烂软，土豆绵软，营养丰富，能增强人体抵抗力。

<<大众炖菜>>

编辑推荐

《大众炖菜》由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。

<<大众炖菜>>

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>