

<<四川卤菜大全>>

图书基本信息

书名：<<四川卤菜大全>>

13位ISBN编号：9787536462342

10位ISBN编号：7536462344

出版时间：2007-1

出版时间：四川科技

作者：本书编写组

页数：266

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>

<<四川卤菜大全>>

内容概要

本书详细介绍了四川卤菜的特点与分类、原料选择及加工制作步骤及要领以及卤水制作与保管，卤水制作的配方等。

同时从卤制方法将四川卤菜分为传统卤菜、五香卤菜，红味卤菜、多香卤菜、茶香卤菜等几大类，分别介绍了其具体卤制方法。

本书附录对涉及四川卤菜的专有名词作了解释。

本书内容丰富，实用性强，可作为一般餐馆从业人员、川菜爱好者、烹校学生的参考用书。

<<四川卤菜大全>>

书籍目录

四川卤菜制作知识 1.四川卤菜的特色 2.四川卤菜的原料选购及加工 3.四川卤菜制作的步骤及要领 4.卤汁的使用及保管 5.四川卤汁配方及调制方法 6.四川卤菜常用香料介绍 7.四川卤菜的创新方法四川卤菜菜谱 传统风味卤菜 卤肉 卤水拼盘 丁香猪头肉 盐卤猪舌 水晶肴肉 盐扎卤肉 卤香肘子 卤香排骨 卤熏猪排 熏卤猪排 酱卤猪爪 酱卤牛肉 浸卤猪肝 卤金银肝 卤猪大肚 麻花猪肚 多彩卤肚 红卤彩肠 香卤牛肉 十香牛肉 香卤牛肝 家常牛蹄 夫妻肺片 油卤兔头 手撕卤兔腿 香卤母鸡 葱卤三黄鸡 琥珀凤爪 卤鸡肠腿 卤鸭 梁平卤鸭 盐卤白鸭 玫瑰卤鸭 干拌卤鸭肠 酱卤香鹅 桂香卤鹅颈 麻辣卤鹅肝 卤卷鹅肠 香卤斑鸠 肉汁卤鸡蛋 脆皮鸽蛋 酱卤凤尾鱼 卤海螺 酱卤蜗牛 卤火鸡腿 卤香土豆 辣卤花菜 成卤花生 卤素腐皮 卤豆干 酱卤豆干 橙香仔鸭 柠香果翅白卤菜肴五香卤菜红味卤菜多香卤菜茶香卤菜酒香卤菜豉油卤菜奇香卤菜椒香卤菜腊香卤菜香糟卤菜附录

<<四川卤菜大全>>

章节摘录

四川卤菜制作知识 1.四川卤菜的特色 卤，是中国菜一种常用的烹调方法，多适用于冷菜的制作，一般是指经加工处理的大块或整形原料，放入已多次使用的卤汁中，加热煮熟使卤汁的香鲜滋味渗透入内成菜的烹调方法。

卤制菜肴具有色泽美观，香鲜醇厚，软熟滋润的特点，适用于鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊、兔及其内脏、豆制品、鸡鸭鹅蛋等原料。

四川卤菜是川菜的重要组成部分，在川菜中占有重要的位置。

它常常用于、各种宴会及单作小吃食用。

四川卤菜在制作时把这些原料放入调制好的卤汁锅中，先用旺火烧，再改用小火浸煮，使卤汁中的滋味缓慢地渗入原料里，成为香浓味美的菜肴。

除传统的红卤、白卤、五香卤等卤制方法之外，近年来，由于川菜技术的发展，新味卤菜层出不穷，糟卤、腊味卤、熏卤、炸卤、炒卤等综合技术已出现，特别是许多创新卤水的出现，川粤结合，中西结合，更加丰富了卤菜的品种。

四川卤菜品种和制法正向多样化的方向发展。

四川卤菜以色美、肉香、味醇而见长，并具有取料广、品种多、制作简便、易于存放等特点，在酒楼、快餐、食堂、家庭等有着广泛的实用领域。

<<四川卤菜大全>>

编辑推荐

《四川卤菜大全》内容丰富，实用性强，可作为一般餐馆从业人员、川菜爱好者、烹校学生的参考用书。

<<四川卤菜大全>>

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>