

<<热菜-小餐馆当家菜>>

图书基本信息

书名：<<热菜-小餐馆当家菜>>

13位ISBN编号：9787536465664

10位ISBN编号：7536465661

出版时间：2008-11

出版时间：四川科技出版社

作者：袁新宇 主编

页数：185

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>

<<热菜-小餐馆当家菜>>

前言

经过30多年的努力。

我国餐饮业已经成为改革开放过程中起步最早、起点最高、开拓定展最快、收效最为明显、市场化程度最高的行业之一。

大大小小的餐馆如雨后春笋般涌现。

现在哥口朱未的餐饮市场。

中小型餐馆庄成为餐饮业的主流。

如何把握住市场。

有针对性地对自已的容源市场进行分析、研究，确定什么样的菜品，怎样树立有个性的经营风格。

选择哪些有特色的经营品种，是每个中小餐馆业主最关心的问题，也是中小餐馆能否取得成功的关键

。

四川烹饪高等专科学校组织编写和审定的“小餐馆当家菜”这套书。

就是作者经过长期的研究、教学和收集。

<<热菜-小餐馆当家菜>>

内容概要

《小餐馆 当家菜——热菜》以原料为线索按畜肉类、家禽类、水产类和素菜类四大类别进行编写，共计介绍冷菜菜口品181例，在菜品编制，原料组配以及口味上继承并突破了传统，突出地显示了法今川菜独特的风格和技艺，是中小型餐馆编制经营菜式的重要参考书。对大型餐馆确立菜品经营风格也有一定的帮助。

<<热菜-小餐馆当家菜>>

书籍目录

畜肉类 新派水煮肉片 盐菜回锅肉 连山回锅肉 锅盔回锅肉 红烧肉 红烧肉丸 香辣红烧肉 咸烧白 南瓜粉蒸肉 纸包粉蒸肉 竹筒粉蒸肉 青椒小炒肉 坛子肉 川西焗仔排 口口香排骨 糯米仔排 水豆豉焖仔排 回锅香卤骨 奇香排骨 荷香小米骨 蒜香骨 香辣粒粒骨 牛肝菌烩肚片 红枣腐竹煨猪肚 香菌烧肚条 酸菜肥肠 辣子肥肠 椒麻腰花 炆锅腰花 干煸香肘 椒麻肘子 铁板鲍汁牛柳 滚石牛柳 酸汤爽口牛柳 葱香孜然牛柳 酸辣粉丝牛柳 水煮牛柳 水煮毛肚 家常牛筋 黄焖牛筋 香辣酱蹄 醉牛肉 鲜竹筒笋烧牛肉 香酥牛排 沸腾羊柳 风味羊肉 乡土粉蒸羊肉 孜然羊排 青椒兔丁 山椒仔兔 野菌烧仔兔 玉笋仔兔 山椒兔米 香辣牙签兔 泡椒仔兔 五彩仔兔 家禽类水产类 蔬菜类 附表 1 油温识别表 2 火力的分类与鉴别表

<<热菜-小餐馆当家菜>>

章节摘录

油色红亮，羊排干香，麻辣鲜香，孜然味浓郁。

原料羊排.....500克土豆.....300克青椒.....50克甜椒.....50克干辣椒面20克花椒面.....3克豆瓣.....15克孜然粉...10克盐.....7克嫩肉粉.....2克胡椒粉.....1克料酒.....10克味精.....2克辣椒油...10克精炼油1000克（耗100克）工艺流程选择羊肋骨，肉少骨多，斩成8厘米长的节，用盐、嫩肉粉、胡椒粉、部分辣椒面和花椒面、料酒码味2小时。

青椒、甜椒去籽，切成1厘米宽、5厘米长的条。

土豆切成长5厘米、宽1厘米、厚1厘米的条。

烹制技法锅置火上，加入精炼油、加热至150~170℃时，放入羊排炸制，至熟起锅。

用同样的方法炸制土豆，至皮酥硬起锅，倒去余油。

锅重置火上，放入精炼油、加热至130~150℃时，加入豆瓣炒香出色，放入羊排、盐、干辣椒面煸匀；再放入土豆、青椒、甜椒、味精、花椒面、孜然粉、辣椒油，炒匀起锅，装盘即成。

选择羊肋骨作羊排，以保证口感和风味。

控制好盐、豆瓣的用量，保证有足够的底味。

炸制后的羊排、土豆加热时间不宜太长，以免土豆变软。

<<热菜-小餐馆当家菜>>

编辑推荐

《热菜》由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。

<<热菜-小餐馆当家菜>>

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>