第一图书网, tushu007.com

<<川菜厨师手册>>

图书基本信息

书名：<<川菜厨师手册>>

13位ISBN编号：9787536469884

10位ISBN编号：7536469888

出版时间：2010-3

出版时间：四川科技

作者：李凯//冯勇

页数：331

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

内容概要

《川菜厨师手册》是一本内容丰富，指导性强的烹饪书籍。
该书集传统川菜制作技术与现代烹饪技艺于一体，又融入了现代厨师应该掌握的雕刻盘饰、筵席组配、厨政管理等知识，可谓内容详尽，实用性强。
全书内容共分为十章，主要包括原料与调料采购，调味技法，烹饪技术，面点制作，厨政管理等内容。
本书是广大川菜厨师朋友的必备工具书，用于查找多方面川菜基础知识，也可供一般家庭或烹饪爱好者阅读使用。

第一图书网, tushu007.com

<<川菜厨师手册>>

书籍目录

第一章 原料与调料采购 一、原料 籼米 米线 锅巴 粳米 糯米 糯米粉 糍粑 香米 黑米 小麦 面粉 通心粉 面筋 小米 玉米 大麦 荞麦 豌豆 蚕豆 绿豆 红豆 黄豆 豆浆 豆腐 豆腐脑 腐衣 腐竹 黄豆芽 绿豆芽 豆沙 豆干 豆皮(千张) 红薯 马铃薯 山药 银丝粉 火锅粉 粉皮 大白菜 冬菜 小白菜 瓢儿白 冬寒菜 软浆叶 豌豆尖 苋菜 空心菜 生菜 莲花白 芦荟 菠菜 厚皮菜 茼蒿 芫荽 韭菜 韭黄 大葱 香葱 蒜苗 蒜薹 大蒜 香椿芽 折耳根 莼菜 菜心 茎用芥菜 苕尖 酸菜 榨菜 芽菜 蕨菜 马齿苋 萝卜 萝卜干 胡萝卜 心里美萝卜 大头菜 地瓜 春笋 冬笋 笋衣 玉兰片 高笋……第二章 初步加工 第三章 切配基础第四章 调味技法第五章 烹饪技术第六章 雕刻盘饰第七章 面点制作第八章 筵席组配第九章 厨政管理第十章 烹饪技巧附录

章节摘录

版权页： 插图： 酱香味 酱香味是川菜中一种具有酱香味浓、咸鲜带甜的特点的味型。
主要是用甜酱、盐、酱油、味精、白糖、香油等调味品调制而成，根据不同风味菜肴的制作也可用其他酱类（花生酱、排骨酱、芝麻酱、海鲜酱、柱侯酱等）调味品进行调味。
酱香味适合于炒、烤、炸、焗等多种烹饪方法。
烹饪方法的不同，其调味方法也略有不同。
用于炒类的菜肴：主料码味、码芡，入热油锅炒散籽，放入甜酱炒散炒香，用水豆粉、酱油、味精、盐、鲜汤兑成滋汁，烹入锅中，待收汁亮油起锅即成。
如：酱肉丝。
用于爆的菜肴：主料下锅爆散，加少许盐、甜酱、白糖炒散，炒出香味，下辅料，加入酱油炒转即成。
如：酱爆肉。
用于烧类的菜肴：主料用油稍炸，或入笼蒸熟，锅内下油少许，下甜酱炒散，待出香后，掺入汤，下主料、盐、酱油、白糖、料酒同烧，至入味后，放入味精，用水豆粉勾芡，将汁收浓即成。
如：酱烧冬笋、酱烧全鸭、酱烧肘子、酱烧豆腐。
香糟味 香糟味具有糟味醇香、咸鲜带甜的特点。
主要是用香糟汁或醪糟、料酒、盐、味精、鸡精、白糖等调味品调制而成。
在制作过程中也可根据菜肴风味的不同，加入胡椒粉、花椒、姜、葱等调味品增加风味。
香糟味的调味方法是先将原料入油锅炸制，然后入锅掺入鲜汤，下入糖汁、盐、醪糟汁或姜、葱等，用小火烧煨，待收汁亮油即成。
如：香糟里脊、香糟雪豆等。
泡椒味 泡椒味是一种咸鲜微辣，泡椒味浓，略带泡菜特有酸味的一种现代新型味型。
泡椒味主要由泡辣椒、泡椒茸、泡椒油、泡仔姜、青花椒、盐、味精、胡椒粉等调味品调制而成。
泡椒味适宜于炒、烧、焖等多种烹饪方法，可以与多种动物性原料搭配成菜，如泡椒墨鱼仔、泡椒鲫鱼、泡椒脆肚等。
也有用泡小米椒来调味的，如：泡椒牛蛙。
鲜辣味 鲜辣味是咸鲜带辣的一种新型味型，主要是用鲜辣椒的辣味和盐、味精、蚝油等鲜味物质调和而成，是现代新型凉菜和热菜使用较为广泛的味型之一。
如：鲜辣仔鸡、鲜辣肥牛、鲜椒鱼头等。
茄汁味 茄汁味是一种具有色泽红亮，甜酸爽口特点的味型。
主要是用西红柿酱、西红柿莎司、红醋（白醋）、白糖、柠檬汁等调味品调制而成，常用于一些炸制菜肴的调味。
茄汁味的调味方法是将主料经过刀工处理后，码味码芡，放入热油锅中炸至外酥内嫩，打起装入盘中。
炒锅内烧油适量，放入西红柿酱炒至色红时，掺入清水，加盐、白糖、白醋调味，用水淀粉勾芡，待汁浓稠时，起锅淋于原料上即成。
如：茄汁牛肉、茄汁鸡排。
操作时也可以在汁制好后，将主料倒入汁中翻炒，待汁裹匀后起锅装盘。

编辑推荐

《川菜厨师手册》是广大川菜厨师朋友的必备工具书，用于查找多方面川菜基础知识，也可供一般家庭或烹饪爱好者阅读使用。

第一图书网, tushu007.com

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