

<<绝味馅料秘方>>

图书基本信息

书名：<<绝味馅料秘方>>

13位ISBN编号：9787536475229

10位ISBN编号：7536475225

出版时间：2012-12-01

出版时间：潘胜林 四川科学技术出版社 (2012-12出版)

作者：潘胜林 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>

<<绝味馅料秘方>>

内容概要

《绝味馅料秘方》收录220例馅料制作配方，内容包括传统复合味型、创新复合味型的馅料制作技艺和配制方法。

馅料，就是包子，水饺，抄手等面点中当如的馅心。

经过精细加工的馅料味美多样，制作的面点琳琅满目，美不胜收，其中很多面点早就演绎成为中国饮食文化中的经典代表作。

如：天津狗不理包子，福建沙县云吞，成都钟水饺等。

馅心的制作是一项重要工艺，也是一项十分复杂的技术。

实际操作中，不但其原料运用范围广，而且还需要结合胚皮的成形与熟制的不同特点，选用不同的馅心，才能到达最佳效果。

<<绝味馅料秘方>>

作者简介

潘胜林，男，绵阳市职业技能鉴定中心高级技师。

<<绝味馅料秘方>>

书籍目录

(1) 韭菜肉馅 (2) 豇豆肉馅 (3) 蘑菇肉馅 (4) 萝卜肉丝馅 (5) 火腿肉馅 (6) 猪皮汤包馅 (7) 双菜川肉馅 (8) 芽菜肉馅 (9) 豆芽肉馅 (10) 蒜薹肉馅 (11) 水晶馅 (12) 马蹄肉馅 (13) 西红柿肉馅 (14) 花菇肉馅 (15) 茶菇肉馅 (16) 木耳肉馅 (17) 腊肉馅 (18) 盐菜馅 (19) 叉烧肉馅 (20) 白菜烧麦馅 (21) 烧麦馅 (22) 韭菜盒馅 (23) 萝卜肉馅 (24) 小笼汤包馅 (25) 猪肉金钩馅 (26) 咸包子馅 (27) 三鲜馅 (28) 奶油香包馅 (29) 煎饼馅 (30) 雪笋肉馅 (31) 鲜肉月饼馅 (32) 香冬肉馅 (33) 泡儿菜肉馅 (34) 三素肉馅 (35) 富油包子馅 (36) 翡翠馅 (37) 鲜肉茭白馅 (38) 咖喱肉馅 (39) 猪腰丝馅 (40) 椰丝肉馅 (41) 牛肉芽菜馅 (42) 牛肉韭黄馅 (43) 牛肉烧麦馅 (44) 牛肉笋馅 (45) 牦牛肉烧麦馅 (46) 酱香牛肉馅 (47) 牛肉锅贴馅 (48) 冬菜牦牛肉馅 (49) 羊肉白菜馅 (50) 干笋羊丁馅 (51) 鱼羊馅 (52) 羊肉烧麦馅 (53) 酱驴肉馅 (54) 香马肉馅 (55) 卤鹿肉馅 (56) 生拌鹿肉馅 (57) 鸵鸟肉馅 (58) 三鲜驼峰馅 (59) 鲜鸡茸馅 (60) 鸡肉馅 (61) 虾米肉馅 (62) 鸡肉火腿馅 (63) 鸡脯干贝馅 (64) 鸡丁笋馅 (65) 鸡肉三丝馅 (66) 蛋黄馅 (67) 煎蛋馅 (68) 茶菇鸡肉馅 (69) 鸡肉芦笋馅 (70) 架樱馅 (71) 咖喱鸡肉馅 (72) 春卷馅 (73) 鸡肉汤圆馅 (74) 芦笋鸡肉馅 (75) 鸡鱿馅 (76) 鸡蟹馅 (77) 鸡肉驼峰馅 (78) 干贝鸡肉馅 (79) 鸭肉鲜菜馅 (80) 烤鸭冬菜馅 (81) 鸭脯鲜菌馅 (82) 卤鸭馅 (83) 草菇鸭肉馅 (84) 江米鸭肉馅 (85) 鹅肝馅 (86) 鹅肉馅 (87) 鸽松肉馅 (88) 鸽脯肉馅 (89) 美蛙馅 (90) 乌鱼馅 (91) 青鳝肉馅 (92) 三丁鳝馅 (93) 珍珠菌白鳝馅 (94) 酸菜鲈鱼肉馅 (95) 草鱼肉茸馅 (96) 鱼丁芽菜馅 (97) 鳝鱼菇芹馅 (98) 鳝鱼鲜笋馅 (99) 雅鱼贡菜馅 (100) 鳊鱼冬菜馅 (101) 石斑鱼馅 (102) 虾仁火腿馅 (103) 鲜虾馅 (104) 龙虾葱油馅 (105) 虾松火腿馅 (106) 大虾腌肉馅 (107) 对虾馅 (108) 萝卜粒虾馅 (109) 虾仁豌豆馅 (110) 虾蔬馅 (111) 虾肉月饼馅 (112) 叉烧虾肉馅 (113) 虾肉海参馅 (114) 蟹肉虾馅 (115) 猪肉蟹馅 (116) 蟹黄馅 (117) 蟹肉汤包馅 (118) 蟹肉馅 (119) 蟹黄汤包馅 (120) 蟹黄海参馅 (121) 蟹肉双菌馅 (122) 鱼肚蟹黄馅 (123) 鲍鱼鸡菌馅 (124) 鲍鱼果馅 (125) 蚝油鲍片馅 (126) 鱿鱼火腿馅 (127) 鱿鱼芽菜馅 (128) 鱿鱼猪肉馅 (129) 墨鱼鲜菜馅 (130) 生剁墨鱼馅 (131) 梅菜墨鱼馅 (132) 酸菜墨仔馅 (133) 鲜贝榨菜馅 (134) 鲜贝馅 (135) 扇贝火腿馅 (136) 干贝蛋黄馅 (137) 角螺草菇馅 (138) 葱油蚌肉馅 (139) 三文鱼肉馅 (140) 三文鱼丁馅 (141) 八爪鱼馅 (142) 鱼翅鱼酱馅 (143) 金钩月饼馅 (144) 海参双冬馅 (145) 带子葱汁馅 (146) 蚝蛋馅 (147) 火腿鱼唇馅 (148) 海参肉馅 (149) 黑芝麻馅 (150) 苹果馅 (151) 杨桃馅 (152) 冰柑馅 (153) 鲜枣馅 (154) 红枣馅 (155) 龙果馅 (156) 桂圆馅 (157) 菠萝馅 (158) 香蕉馅 (159) 荔枝馅 (160) 哈密瓜馅 (161) 西瓜馅 (162) 莲米馅 (163) 苡仁馅 (164) 樱桃馅 (165) 椰奶馅 (166) 南瓜馅 (167) 柠檬馅 (168) 玫瑰馅 (169) 桂花馅 (170) 蜂蜜馅 (171) 菊花馅 (172) 栀子花馅 (173) 百果馅 (174) 奶味馅 (175) 蛋奶馅 (176) 咖啡馅 (177) 巧克力馅 (178) 洗沙馅 (179) 红豆芝麻馅 (180) 花生馅 (181) 腰果馅 (182) 豌豆馅 (183) 绿豆馅 (184) 奶香绿豆馅 (185) 红苕馅 (186) 金花茶馅 (187) 橘子馅 (188) 柚子奶香馅 (189) 杏仁馅 (190) 乌梅馅 (191) 芝枣馅 (192) 拐枣馅 (193) 土豆馅 (194) 榴槤馅 (195) 橄榄馅 (196) 奶香汤圆馅 (197) 鲜葡萄馅 (198) 椒盐汤圆馅 (199) 水果汤圆馅 (200) 五珍素馅 (201) 素菜包馅 (202) 荸荠馅 (203) 藕藕馅 (204) 桂芋馅 (205) 红糖元宵馅 (206) 糯米烧麦馅 (207) 面筋素馅 (208) 赤豆馅 (209) 三合馅 (210) 红糖豆粉馅 (211) 糯玉米馅 (212) 五仁馅 (213) 白糖馅 (214) 麻仁馅 (215) 柠檬水晶馅 (216) 桃脯馅

<<绝味馅料秘方>>

章节摘录

版权页： 风味特点 鲜嫩滋润，咸香爽口。

一般用于煮、烤、煎等菜点，如牛肉芽菜煎饼、牛肉芽菜水饺。

调味原料 制作方法 盆中放入鲜牛肉茸、猪肥膘肉茸、宜宾芽菜末、葱茸、胡椒粉、料酒、味精、芝麻油、精盐、生抽酱油、香菇粒拌匀即成。

调味技巧 鲜精牛肉为主料，用量要大。

精盐、生抽酱油定咸，提鲜。

芽菜提味，助咸，增香。

味精起增鲜的作用。

猪肥膘肉鲜嫩，滋润。

胡椒粉、葱茸、料酒压异味，增香。

香菇滑爽、平衡营养。

芝麻油增香，起滋润的作用。

厨师叮咛 要选用新鲜的无筋牛肉。

如无猪肥膘肉可加少许化猪油，以增加馅的鲜嫩和滑爽感。

鲜精牛肉、猪肥膘肉分别洗净，放入绞肉机绞成茸。

宜宾芽菜择洗干净，切成末。

香菇洗净，切成米粒状，入沸水锅焯后捞出。

风味特点 鲜嫩滋润，咸香可口。

一般用于蒸、烤、煎等菜点，如牛肉韭黄饺、煎牛肉韭黄饼。

调味原料 制作方法 色拉油烧至六成热时，下精牛肉茸、姜末、精盐炒散，加胡椒粉、生抽酱油炒熟，加入咖喱油、芝麻油、味精起锅入盆，加韭黄末拌匀即成。

调味技巧 鲜精牛肉为主料，用量要大。

精盐、生抽酱油定咸，提鲜。

韭黄增香，增加维生素。

味精起提鲜的作用。

胡椒粉、咖喱油、姜末压异味，增香。

芝麻油增香，起滋润作用。

豉色拉油起炒制和滋润作用。

厨师叮咛 精牛肉选用新鲜无油筋的，炒肉时用中火。

将鲜精牛肉洗净，用刀剁成茸。

韭黄择洗净，切成细末。

<<绝味馅料秘方>>

编辑推荐

《绝味馅料秘方》由潘胜林主编，中国菜肴，以“味”为核心，以“养”为目的。菜肴的好吃与否，全在于“口味”，然而调制口味在于技巧，在于对烹调更高、更深的认定和长期工作的实践。

“五味调和，百味香”，怎样把酸、甜、辣、咸、鲜配合得适当，使人感觉到口味和谐适口是这本《绝味馅料秘方》解决的主要问题。

<<绝味馅料秘方>>

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>