

<<跟我学做菜>>

图书基本信息

书名：<<跟我学做菜>>

13位ISBN编号：9787538432541

10位ISBN编号：753843254X

出版时间：2006-2

出版时间：第1版 (2006年2月1日)

作者：何荣显

页数：157

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>

<<跟我学做菜>>

内容概要

精选名厨名师经典菜例400道，通过名厨名师的精心编写，充分运用烹调技术的内在规律，利用材料及调味料的合理变化应用，在相同烹饪技法的基础上，花样翻新，精彩变身，实现举一反三的功能。

让您在最短的时间内轻松学会400道各式美味菜肴，同时亦能掌握1200样菜肴的制作方法。

详细列举了各种烹饪技法，并且通过经典菜例加以介绍，做法简单实用，原料易购。

每道菜肴都有材料替换方案、口味变化功能，让你真正掌握举一反三，活学活用的好方法。

配有主菜索引目录，让您既能按照烹饪技法学习掌握，亦能通过原料的细分进入本书，真正做到简单实用。

<<跟我学做菜>>

作者简介

何荣显 现任长春市名厨协会主席，中国餐饮文化大师、中国餐饮文化师一级评委、高级烹饪讲师、东方美食学院客座教授。

1959年初与长春饭店老厨师一起开创了吉林烹饪教育之先河。

40多年来刻苦学习，勤奋实践，已成为一名具有较深的理论建树、丰富的教学经验，较高的操作技能，在

<<跟我学做菜>>

书籍目录

前言如何使用本书拌、炆、卤技法 香拌肚丝 香胖里脊丝 糟香肚比 十香拌菜 拌五丝
麻辣拦菜 三鲜拌春笋 三鲜拌莴笋 鱼香春笋 葱油青笋 葱油胡萝卜丝 蜜汁青笋
小葱拌蕨菜 小葱拌薇菜 酱香蕨菜 银丝三文鱼 银丝榻板鱼 酸辣三文鱼 海鲜拌菜
鲜鱿大拌菜 红油拌海鲜 芥末双脆 黄喉拌肚仁 蒜叶双脆 翠玉虾仁 翡翠虾仁
爽口虾仁 百合拌番茄 桃仁百合番茄 蜜焖百合番茄 五彩拌鲜鱿 五彩明太鱼丝 糊辣
拌鲜鱿.....酱、熏、冻技法氽、烩、熬、炖、煮技法炸、熘、爆、炒、烹技法烧、焖、扒、煎、*技
法烤、酥、（火靠）、煨、蒸技法本书主菜索引目录

<<跟我学做菜>>

章节摘录

书摘拌是将生料或熟料加工成丝、条、片、块等，再加上调味料拌和的一种烹调方法。

拌菜的调味品主要有酱油、醋、香油、大蒜，具有清凉爽口的特点。

也有根据口味的需要酌加辣椒油、芥末、芝麻酱等调味品的。

炆就是将切配好的主料，经过水烫或滑油制熟，加上精盐、味精、花椒油拌成的一种烹调方法。

拌与炆的区别在于：拌是用酱油、醋，炆不用酱油、醋，而用盐和花椒油；拌的用生料或熟料，炆的都用熟料；拌的特点是酸辣爽口，炆的特点是清淡鲜醇。

卤是先用调味料煮制成卤汁，再将原料放里加热煮熟，或将制熟的原料放入卤汁中浸泡，通过卤汁的渗透使原料形成不同风味特色。

卤，分为“白卤”和“红卤”两种，白卤的卤汁中不放酱油，红卤的卤汁中放酱油(或红曲)。

P13插图

<<跟我学做菜>>

媒体关注与评论

书评相同做法，不同原料、调料变化吃！

学会一道菜，就花2分钱，学会400道，掌握1200样；举一反三，花样翻新；简单实用，好学易做！

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>