

<<烧烤卤熏王>>

图书基本信息

书名：<<烧烤卤熏王>>

13位ISBN编号：9787538871142

10位ISBN编号：7538871144

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 编

页数：383

字数：150000

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>

<<烧烤卤熏王>>

内容概要

名厨亲授烧烤卤熏烹饪秘技，600款风味烧烤卤熏美食精彩呈现。

无论是鲜美滑嫩的烧味、别具风味的烤味，还是香醇可口的卤味、越嚼越香的熏味，《烧烤卤熏王(畅销版)

》都有收录，各式经典小吃与家常菜肴，食之回味无穷、百吃不厌。

《烧烤卤熏王(畅销版)》(作者陈志田)名厨将指导您从家常食材入手，全方位认识烧烤卤熏，教您独家配料、地道做法，让您制作的美食风味与众不同，花样层出不穷。

<<烧烤卤熏王>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<烧烤卤熏王>>

书籍目录

烧烤卤熏实用小常识

烧
烤
卤
熏

<<烧烤卤熏王>>

章节摘录

版权页：插图：3如何收汁勾芡 收汁勾芡是烧菜中的最后一个环节，也是菜肴烹制的关键。

经过烧制的原料已经成熟，质感也已经达到标准，所以，此时要采用大火收汁至黏稠，使卤汁均匀地裹在原料的表面上，收汁的过程中要注意以下几点：用旺火收汁也要掌握好分寸，并非火力越大越好即使同样采用旺火，也会有一些细微的差别：汤汁多，原料少时要用大火收汁；汤汁少，原料嫩时要用偏中火收汁，防止汤汁过快糊化影响菜肴的质量。

勾芡要均匀，一步到位 烧菜肴一般都用淋芡和泼芡的方法。

给排列整齐或比较易碎的原料勾芡时，不可以用勺子搅拌，否则会出现芡汁成团的现象，所以下芡后一定要晃锅，芡汁也要调制得稍微薄一些。

勾芡时芡汁要淋在汤汁翻滚处，同时要边淋边晃动锅，使之均匀芡芡。

适量地淋入明油 淋入明油是出锅前的最后一个环节，明油淋入的多少，是决定菜肴视觉好坏的指标

。过多地淋入明油，菜肴的亮度增加了，但是会给人一种油腻的感觉，还会使菜肴的汁芡溶解掉；淋入明油太少，菜肴的亮度不够。

正确淋明油的方法是将明油从锅边缘淋入，在淋入的同时还要晃动锅，使油沿锅壁沉底，在晃动的同时还可以使芡汁和明油相容，然后出锅装盘。

在淋明油的时候，还要注意一点，淋入明油后不要频繁地翻动炒锅，防止菜肴形状碎烂和油被芡汁所包容，失去光泽。

烧烤工具介绍 1 常见烤炉种类 烤炉 用来烤制菜肴原料的烤炉，大部分是用砖砌成的固定炉体，用木柴作为燃料，将原料挂于炉腔内烤至熟。

烤炉可用来烤鸡、烤鸭、烤驴肉等。

烘炉 烘炉也叫平炉。

这种炉的口宽敞，炉底通风口小。

由于这种炉子没有烟道，所以燃料燃烧不快，火力分散而且均匀，一般适于用来烘、烙主食或点心。

远红外线烤炉 用电作热源，靠辐射出来的红外热将原料由里至外加热成熟。

远红外烤炉除可用烤制主食外，还可用来烤鸡、鸭等。

微波炉 微波炉是一种利用高频电波微波进行加热的先进炊具。

微波烧烤较传统的烧烤有以下的优点：加热迅速均匀，营养损失少，耗电量低。

焗炉 焗炉比烤炉小，能源有煤气和电等。

火局炉预热后将材料放入，可根据材料的质地和大小，按焗炉的能力确定火力和焗制时间。

开始焗时宜用高温，待材料上色后再改用中火至小火烤。

焗炉也可制菜肴、面包和点心等。

相对炭炉、煤气炉而言，电焗炉较为环保和安全。

电烤炉 这是一种用来烘烤食品的厨房用具，温度、时间、火候都可以通过旋钮控制。

它的炉门装有钢化玻璃，可以随时观看食品的烘烤情况，为掌握火候，保证烘烤效果提供了方便。

这种电烘烤箱国内也有批量生产。

<<烧烤卤熏王>>

编辑推荐

《烧烤卤熏王》编辑推荐：美味！
600道超诱人烧烤卤熏美食，风味烧烤卤熏一网打尽，款款美味让人齿唇留香。
绝佳风味，令人拍手称快，醇香味道，惹人口水直流，做法地道，大师教你做出拿手菜。

<<烧烤卤熏王>>

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>