

<<经典海参菜>>

图书基本信息

书名：<<经典海参菜>>

13位ISBN编号：9787543661820

10位ISBN编号：7543661829

出版时间：2011-6

出版时间：青岛出版社

作者：刘泉 编

页数：149

字数：100000

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>

## <<经典海参菜>>

### 内容概要

海参的制作比较复杂，鉴别、涨发、入味都有很强的技术性。一般人很难掌握。

制作海参。

鲁菜厨师拥有得天独厚的优势。

他们继承了鲁菜千百年来积累的丰富烹饪经验。

葱烧海参、肉末海参、蝴蝶海参等经典海参菜品都出自鲁菜。

经过他们的潜心钻研，近年来又在海参的厨艺创新方面取得了许多新突破，如伸拉海参、清汆海参、刺身海参等都属于创新菜品。

鲁菜厨艺界人才辈出，青岛的烹饪艺术家刘泉就是其中的佼佼者。

## <<经典海参菜>>

### 作者简介

刘泉(刘全), 1970年8月19日出生, 性格坚毅, 为人正直, 敢为人先。

现任淄博驿泰宴宾楼总经理。

座右铭: 实力说服一切。

刘泉先生为中国烹饪大师, 国家级评委, 满汉全席擂主, 东方美食学院客座教授, 中国海参文化传播中心主任, 中国海参文化研究会会长, 被誉为“中国海参王”, 先后荣获国际、国内烹饪大赛金奖七次、银奖一次, 2002年度获“中国最受瞩目的青年名厨”称号, 背上切肉的绝技荣获全国首届绝技绝活鉴定大赛最高纪录奖和最高厨艺奖, 被CCTV授予“神刀”称号。

2007年8月被中国烹饪协会授予突出贡献奖勋章, 2009年5月15日, 被授予首批“中国烹饪艺术家”称号, 专著有《吃海参》、《燕鲍翅参菜典》等。

## &lt;&lt;经典海参菜&gt;&gt;

## 书籍目录

关于海参 海参的分布 海参的一般形态特征 海参的生活环境及生活习性 海参的种类 海参的营养价值 海参的养生功效 海参的鉴别与选购 活海参的简易涨发方法 加工海参干品的方法 海参的专业涨发方法 海参的其他涨发方法 活海参发制新方法：先打花刀再发制 海参加工处理常见误区 海参涨发到什么程度口感最好？

活刺参的暂养 刺参鲜品的加工方法 刺参干品的发制方法 煮熟冻干刺参的加工方法 刺参肠的加工 刺参性腺的加工 刺参的精深加工 海参涨发和保存的注意事项 海参搭配宜忌 海参常见问题答疑经典海参菜 温拌南美参 火龙果海参 海参疙瘩汤 冰镇南美参 酸辣活海参 清蒸海参 京葱烧刺参 金汤粟米煲海参 海参烧蹄筋 泉水鳎鱼炖海参 养生酱海参 金瓜海参盅 云南蘑菇海参盅 新派葱烧海参 马踏湖藕芽拌海参 烧肉扣海参 西洋菜炖海参 海参鱼翅羹 贵妃一品参 海参小豆腐 五福炖海参 潍坊萝卜炖海参 槐花蜜养颜参 海参烧裙边 沸腾梅花参 海参鱼翅汤饺 三宝海参王 酸汤羊脑炖海参 雪蛤扒海参 老豆腐炖海参 南国风情 三杯海参 马家沟芹菜烧刺参 太上皇参煲翅 小米辽参 雪耳百合炖海参 牛蒡炖海参 蟹黄烧海参 西红柿炖海参 四宝炖活海参 榴莲炖海参 清汤活海参 麻汁高压参 昆布炖高压参 沙锅甜味烧海参 福禄三宝参 茵汤炖海参 翡翠壮阳参 辣妹子烧海参 鸡腰烧海参 双龙相会 酥皮烤鹿肉海参 海参捞三宝 海参合饼 海参素包 海参小炒皇 鹿脑煨海参 海参菠菜卷 海参大包 酸辣鹿血海参 海参水饺 龙虾仔煲海参 养生活海参 澳龙烧海参 菠菜蛋花参 海参蚊春笋 西式盐焗生财参 薏米养生活海参 一品鹿血蒸蒜蓉海参 养生功夫海参 沙锅杂粮海参 鹿肉海参冻 一品海参盅 木瓜海参 镡煨长岛参 开胃葵花参 海参灌汤鹿肉丸 泡菜鹿肉煨辽参 寿司高压参 锦绣脆海参 捞拌活海参 御笔关东参 鹿尾扣辽参 五彩嫩茄拌海参 冷锅海参 纹丝海参太极羹 茶树菇炒海参 咖喱皇烧海参 松茸乳鸽炖海参 彩蝶戏海参 芥菜海参羹 金牛踏海 醋焖海参 时尚海参锅 清汤野菜海参 猫耳朵烩刺参 鲜虾白玉炖海参 紫菜蛋花参 沙锅煨海参 布袋蝴蝶参 纹丝海参羹 滋补海参 韩式冷面拌海参 海胆烩海参 笨鸡炖海参 大雁；中海参 虫草海参 蒜泥活海参 整烧白猪婆参 海参牛尾汤 山芹海参粥 海南风味活海参 脆香海参 太极海参羹 生吃活海参 海参佛跳墙 荆芥拌活海参 丰壶海参 特色拌活海参 沙参烧方肉 水晶海参饺 鲍汁梅花参 番茄海参羹 刺参锅贴 至尊活海参 一品活海参 肉末刺参 海参捞饭

## &lt;&lt;经典海参菜&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：全世界海参有1100多种，我国海域分布的有140多种，其中仅西沙群岛就有40多种。我国有经济价值的海参在分类上都属于海参科和刺参科。

海参科的主要经济种类有乳白参、白底靴参、石参、乌圆参、黄玉参等，这些品种都产于我国西沙群岛、海南岛等海域；刺参科的主要经济种类有绿刺参、花刺参、梅花参、刺参等。

我国可供食用的海参以产自黄海、渤海的刺参品质较佳，营养和药用价值较高，经济价值也较高。

下面将几种主要的海参品种介绍如下：1 刺参：又叫灰参、沙口，是我国主要的食用海参。

分布于北方沿海，如辽宁的大连，河北的北戴河、秦皇岛，山东半岛北岸、南岸等地。

以春季产的刺尖较硬，肉肥皮厚，质优；秋季产的刺秃，稍瘦，灰黑色，质较差。

刺参质量按大、中、小分三等，一等极品每千克在100-200头。

刺参是我国进行人工育苗、人工增殖、人工养殖的主要海参品种，也是市场上价格最高的品种。

2 梅花参：产于我国海南岛、西沙群岛及南洋群岛等地，其活体较大，在1000~1500克之间，每只干品在200克左右。

梅花参身上布满大小不等的灰刺，形似梅花，生产期为春、秋季和冬初。

干制时开膛展开，体色纯黑，食用时肉质稍脆，灰味较重，所以在发制时应加入少许红茶或绿茶，去其异味。

3 方刺参：产于我国西沙群岛等地，体呈四棱形，每一棱面均生长有一排灰黑色肉刺，活体长40-60厘米，大的1米左右。

千方刺参每500克可出水参3250-3500克，干货以参体粗细均匀、平直肥实、无灰沙、无破皮残缺、腹部无鼓肚者为优品。

小的每千克140头以上，中等的每千克80-140头，大的每千克48~60头。

## <<经典海参菜>>

### 编辑推荐

《经典海参菜》这本书汇集了刘泉先生多年来对海参文化的研究成果，包括海参种类、营养、鉴别、功效、涨发、烹制和活海参的暂养、加工等关于海参的各种知识与技巧。书中奉献精美的海参菜品1·0多道，既有传统的也有新潮的，中西合璧，南北结合·既有家常做法又有酒楼菜肴，还有全国历届海参美食节参赛作品的经典回放，是一本实用性、操作性和收藏性都很强的专业书籍。

<<经典海参菜>>

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>