

<<家常小炒>>

图书基本信息

书名：<<家常小炒>>

13位ISBN编号：9787543662100

10位ISBN编号：7543662108

出版时间：2012-3

出版时间：青岛

作者：天天饮食栏目组丛书编委会

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>

<<家常小炒>>

内容概要

十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目。

十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力，终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨艺乐趣，品生活真味。

《天天饮食》是中央电视台1999年2月22日推出的一个以介绍做菜方法、畅谈做菜体会为主要内容的，集知识性、趣味性、服务性为一体的栏目。

节目播出十年来，本着服务大众的原则，栏目组为了适应观众的需求不断探索，在节目的表现形式上不断尝试和创新。

如今，《天天饮食》在中央电视台一套、四套、七套，横跨三个频道播出，国内每天有300万~500万的固定收视人群，具有相当的号召力。

可以说，《天天饮食》每天在做什么，直接影响着国人的餐桌。

<<家常小炒>>

书籍目录

1 炒菜秘笈

什么是炒

家常小炒的炒制方法

炒菜时如何掌握火候？

食材的炒前处理

炒菜时怎样辨别油温？

做出美味小炒的窍门

2 蔬菜小炒

醋熘脆白菜

珊瑚白菜

蒜蓉鸡毛菜

蒜蓉茭瓜

干煸茄子

红烧茄子

椒盐茄条

酱香茄丁

金钩茄子

烧汁西葫芦

蚝油炒春笋

春笋豆腐

木耳炒山药

金针菇炒双耳

荷塘小炒

蕨菜土豆条

桂花土豆

酸辣土豆丝

鱼香土豆丝

土豆黄瓜条

家常土豆片

素双脆

酸菜马蹄

清炒马蹄

干烧四素

油吃双丝

油酥彩球

炒野鸡红

芝麻炒水芥丝

白灼芥蓝

冰爽脆芥蓝

焦炒素鳝丝

清炒香菇

酱汁桃仁

韭菜炒核桃

<<家常小炒>>

核桃仁炒雀蛋

.....

- 3 畜肉小炒
- 4 禽蛋小炒
- 5 豆制品小炒
- 6 水产小炒
- 7 米面小炒

<<家常小炒>>

章节摘录

版权页：插图：生炒是指将原料切好后不经上浆挂糊，直接下锅，用旺火热油快速炒制成菜的烹调方法。

生炒的原料常选用新鲜脆嫩的蔬菜和鲜嫩无筋膜的猪、牛、羊肉。

具体做法是先将原料放入热油锅中炒至五六成熟，再放入调料（调料容易熟的可迟些放，不容易熟的可与原料一起下锅），然后调味，迅速颠翻几下，炒至断生即可。

如果原料的块形较大，可在炒制时淋入少量汤汁，翻炒几下，使原料炒透，然后出锅。

淋入汤汁时，最好在原料本身的水分炒干后再放，这样原料才能入味。

用生炒的方法炒出的菜肴，具有鲜香脆嫩、汁薄入味的特点。

熟炒熟炒是指将大块的原料经煮、烧、蒸或炸等烹调方法加工至半熟或全熟，然后改刀切成片、块等，用中火热油略炒，再依次加入配料、调味品和少许汤汁，翻炒成熟的烹调方法。

熟炒的原料一般选用新鲜无异味的家畜肉及香肠、酱肉等肉制品，配料选用大葱、韭菜、洋葱、青蒜、蒜薹、尖椒等香辛味浓郁、质地脆嫩的原料。

熟炒的原料大都不挂糊，出锅时一般用水淀粉勾薄芡，也有用豆瓣酱、甜面酱等调料烹制而不再勾芡的。

<<家常小炒>>

编辑推荐

《天天饮食十年典藏系列:家常小炒》编辑推荐：蔬豆，肉蛋，水产，米面各类小炒，一学就会。经典菜品汇聚，名厨现场献技！

<<家常小炒>>

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>