

<<烧烤腊味卤熏大全>>

图书基本信息

书名：<<烧烤腊味卤熏大全>>

13位ISBN编号：9787807311225

10位ISBN编号：7807311223

出版时间：2006-2

出版时间：广州出版社

作者：蔡连敬

页数：320

字数：600000

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>

<<烧烤腊味卤熏大全>>

内容概要

烧、腊、卤、熏发端于民间，精专于厨界，驰名东西，风靡南北，饮誉中外。

作者蔡连敬先生从业二十余年，专攻烧、腊、卤、熏厨艺，博采众家之长，因袭传统而不守旧，革故创新而不舍本。

本书为蔡先生长期积累的发轫之作，书中所展示之技艺与心得，尽显不藏私于同门的风节；直白生动的行文，则折射出作者不炫技骄人的谦逊。

本书内容丰富、实用，语言流畅，图文并茂，在文字上力求深入浅出、通俗易懂，是初、中级从业人员颇为实用的专业工具书，同时也是普罗大众一试身手的指导读本。

<<烧烤腊味卤熏大全>>

作者简介

蔡连敬，中国烹饪大师、中国烹饪协会会员、高级中式烧腊师、粤港澳名厨、广州饮食之星俱乐部常务理事，现任职于广东总统大酒店。

从业二十余年，专攻烧、腊、卤、熏厨艺，博采众家之长，悉心研究而多有所得。多年来，在国内国际屡获殊荣，并深受业界专业人士认可，曾受

<<烧烤腊味卤熏大全>>

书籍目录

推荐序前言目录基础篇 烧、腊、卤、熏的历史进程 烧烤的方法与设备用具 · 烧烤的方法 · 烧烤的设备用具 常用酱料、配料、香料一览表 常用香料的性味及作用 专用酱料的配制 原料的选择与宰杀 · 原料的选择 · 禽畜的宰杀 食物原料的腌制与技巧 · 腌制方法的分类 · 腌味技巧 烧烤时应注意的问题 · 燃料的选择 · 烤制过程中应注意的问题 烧烤操作实例——上鹅过程 浸卤知识及注意事项 · 卤水的分类 · 卤味的保存 · 卤汁的保存 · 制作卤水食品的注意事项 浸卤食品切件装碟示范——白切鸡全鸡上碟 烹饪技法面面观烧烤篇 漫话烧烤 原只烧大金猪 麻皮乳猪 琵琶乳猪 麒麟乳猪件 传统烧腩仔（挂件烧肉） 澳门烧肉 葡式烧猪手 干层饼制法 脆皮手抓靚猪手 蜜汁叉烧 豉味叉烧 蜜汁花叉 老火叉烧 脆皮叉烧 酱汁烤猪颈肉 脆皮猪颈肉 蜜汁桂花肠 南乳酱烧排骨 黑椒蜜汁骨 蜜汁烧排骨腊味篇烟熏篇卤水篇拼盘篇小吃篇附录

<<烧烤腊味卤熏大全>>

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>