

<<酒店流行菜>>

图书基本信息

书名：<<酒店流行菜>>

13位ISBN编号：9787122074584

10位ISBN编号：7122074587

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：食尚文化 编

页数：90

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>

<<酒店流行菜>>

内容概要

本书共分为两个部分，基础知识和热菜制作实例。

收录的都是家常便菜，全书图文并茂，每道菜都配有一张精美的彩色图片，每道菜都色香味俱全，仅看图片一眼，就足以令你垂涎三尺。

<<酒店流行菜>>

书籍目录

第一部分 基础知识 一、中式热菜的工艺特点 二、口味的种类 三、中餐烹调技术工艺流程图

第二部分 热菜制作实例 热菜制作实例 茶皇虾 QQ酱蝴蝶骨 双椒爆鸡胗 白雪藏龙 鲍汁黄金球 北极香螺片 潮式玉米烙 咸蛋黄鱼片 脆皮乳鸽皇 豉汁南瓜蒸排骨 冬菜蒸鳊鱼 风味小河虾 法国鹅肝银丝卷 西式芙蓉蒸鲈鱼 富贵牛扒 干煸粉丝煲 海鲜金瓜盅 韩国烧汁茄子 黑椒汁煎牛仔骨 椒盐虾仁 莲子百合蒸南瓜 辽参烩饭 鲍汁龙皇卷 芦笋炒鲜鱿 芦笋牛柳粒 芦笋拼培根卷 秘制鹅肝卷 秘制太阳卷 密豆炒虾仁 蜜豆炒双白 农家小炒肉 奇异香酥鸡 清炒田园爽 雀巢耳丝炒蒜苔 如意小炒 生嗜鱼头 双椒炒仔鸡 鲜沙姜螺片 湘炒螺片 钵子湘味猪颈肉 新派川味麻辣仔鸡 杏香脆皮小塘菜 盐焗虾 油焖大虾 鱼片蒸滑蛋 鱼头泡饼 滋补牛尾煲 干香掌中宝 富贵全家福 京葱烧海参 健康布袋素食 蟹肉扣白玉环 芝士龙虾 蒜香手抓骨 蒜茸粉丝蒸龙虾仔 豉汁盘龙膳 豉汁蒸扇贝 果味蜜汁虾球 豉椒蒸蛙串 蜜汁烤猪排 挪威鳕鱼烧 果仁香脆春卷 鲜奶木瓜炖雪蛤 香煎小牛扒 冬瓜玉带卷 鱼子酱扒全茄 金汁黄油蟹 雀巢海中宝 香煎银鳕鱼 杭椒牛柳 火龙果牛仔粒 金汤豆腐 钵酒澳带 卤肉杂粮包

<<酒店流行菜>>

章节摘录

插图：(1) 什么是刀功所谓刀功，就是根据烹调和食用的要求，将各种不同的烹饪原料，运用各种不同的刀法和技巧，加工成各种不同形状的过程。

《论语》中说“割不正，不食”，指的就是对刀功的要求。

(2) 四种常用刀法 直刀法直刀法是指刀面与砧板成直角的方法，包括切、剁、砍等。

切，指刀刃垂直原料，自上而下切割原料的方法，因运刀方向不同而有直切、推切、拉切、锯切、铡切、滚切等。

剁，潮汕称“斫”。

剁的应用有两个方面：一是把无骨肉类剁成茸，二是剁带骨的原料。

砍，也称劈，适用于加工形体大而带骨或质地坚硬的原料。

砍分为直刀砍和跟刀砍两种。

平刀法平刀法是指刀面与砧板平行的一种刀法，包括平刀片、推刀片、拉刀片。

平刀片，适用于片一些无骨、软嫩的原料，如豆腐及豆干等，操作时刀面与砧板平行，一刀到底。

推刀片，适用于片一些熟的原料以及较嫩脆的原料，如咸菜等，运刀时刀面与砧板平行，左手按住原料，右手握刀，刀刃片进原料后由里向外推动，一推到底。

拉刀片，适用于片一些略带韧性的原料，如鱼肉、猪肉、虾等，运刀时刀刃向里，刀面与砧板平行，左手按住原料，右手握刀，片进原料后往里一拉到底。

斜刀法斜刀法是指刀身与砧板上的原料成一定角度的一种刀法，包括斜刀片与反刀片两种。

斜刀片，适用于片一些质地松软或带脆性、韧性的原料，如鱼、海螺，运刀时左手按住原料，右手握刀，根据菜肴烹制需要取倾斜角度和厚薄程度，刀刃向左手边，一刀一刀片下去。

反刀片，常用于片一些较脆的植物原料，如芥蓝头、香菜心，运刀时左手按住原料，手握刀，刀刃朝外，左手中指背抵住刀身，刀的斜角大小根据菜肴的需要而定。

刮刀法刮刀法，又称花刀法、混合刀法，是直刀与斜刀配合使用的方法。

它主要适用于韧中带脆的原料，如猪腰、肚、鱿鱼等。

采用刮刀法加工的原料在成熟后有麦穗、荔枝、凤尾、鱼鳃、梳子、蓑衣、菊花、核桃、卷形等形状。

。

<<酒店流行菜>>

编辑推荐

《酒店流行菜:热菜》是由化学工业出版社出版的。

<<酒店流行菜>>

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>