

<<广式快餐>>

图书基本信息

书名：<<广式快餐>>

13位ISBN编号：9787122143167

10位ISBN编号：7122143163

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：王鼎

页数：166

字数：257000

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>

<<广式快餐>>

内容概要

本书以作者20多年的专业烹饪经验与实践为基础，收录了绝对经典和美味的广式快餐。腊味笼仔饭、叉烧沙锅饭、铁板黄鳝饭、牛腩面等备受大众所喜爱的美味快餐均收入其中，更有好喝的饭后甜品送上，想您所想。本书为了让您能够更容易、更简单地操作，每道快餐都有详细的分步详解图以及文字，真正做到了图文结合，让读者无后顾之忧，只要跟着书的步骤做，就能做出美味佳肴。是专业厨师及家庭主妇的必备宝典。

<<广式快餐>>

作者简介

王鼎 高级烧腊师

出身餐饮世家，在粤港两地从事餐饮行业20余年。

对餐饮行业经验丰富，尤其烧卤深受业界专业人士认可。

多年从事餐饮教学，教授学员遍布全国各地及美国、加拿大、奥地利、日本、新加坡、马来西亚、缅甸等多个国家。

并主理过数十家不同形式的餐饮店铺。

<<广式快餐>>

书籍目录

快餐碟

头饭 CHAPTER 1

- 菠萝鸡碟头饭
- 牛腩碟头饭
- 卤肉饭
- 叉烧碟头饭
- 猪耳饭
- 黑椒牛排碟头饭
- 花叉碟头饭
- 花腩碟头饭
- 卤鸭碟头饭

快餐笼

仔饭 CHAPTER 2

- 荷香冬菇鸡饭
- 荷香梅菜肉饼笼仔饭
- 腊味排骨竹笼饭
- 腊味笼仔饭
- 黄鳝笼仔饭
- 田鸡笼仔饭
- 双丸竹笼饭
- 猪脚笼仔饭
- 切鸡碟头饭
- 手撕鸡卤藕饭
- 烧肉碟头饭
- 羊排碟头饭
- 猪舌碟头饭
- 猪手碟头饭

制作快餐的常用工具

快餐煲

仔饭 CHAPTER 3

- 肥叉沙锅饭
- 排骨煲仔饭
- 梅菜肉饼煲仔饭
- 腊味煲仔饭
- 咸鱼瘦肉煲仔饭
- 烧排沙锅饭
- 冬菇滑鸡煲仔饭

快餐木

桶饭类 CHAPTER 4

- 木桶香菇鸡饭
- 鱼饼丸拼木桶饭
- 木桶花腩饭
- 牛腩木桶饭

快餐炒

饭类 CHAPTER 6

<<广式快餐>>

杂锦炒冷饭
洋葱咖喱炒饭
咸鱼鸡粒炒饭
脆鸽黄金炒饭

快餐铁

板类 CHAPTER 5

铁板黄鳝饭
铁板牛肉饭
铁板牛排饭
铁板牛仔骨饭
铁板猪肠粉
叉烧沙锅饭
叉鸭沙锅饭
火腩沙锅饭
烧鹅沙锅饭

快餐

配汤 CHAPTER 7

冰糖雪耳鸡蛋
绿豆糖水
沙蚬豆腐汤
红豆糖水
香芋西米露
海底椰煲鹌鹑
莲藕煲猪脚
水鱼栗子汤
菜干煲猪骨

快餐粉

面类 CHAPTER 8

蚝油捞面
豉油皇炒面
传统排骨面
蛋叉面
牛腩河粉
牛腩面
牛腩啫猪肠粉
茄汁捞粉仔
三丝炒河粉
汤饺
炸酱面
滑滑净云吞
炒牛河粉
排骨河粉
排骨啫猪肠粉
三丝炒面
云吞面
虫花鸡皇粥
潮汕花蟹沙锅粥

<<广式快餐>>

快餐肠

粉类 CHAPTER 10

鸡蛋肠

牛肉肠

瘦肉肠

叉烧肠

猪肝肠

猪腰肠

三丝素肠

鸡肉肠快餐

粥类 CHAPTER 9

鲜虾潮汕沙锅粥

猪杂粥

猪腰粥

花甲粥

黄鳝粥

牛肉粥

田鸡粥

艇仔粥

鲜虾粥

鱼片粥

猪肝粥

其他 CHAPTER 11

牛腩焖萝卜

菠萝焖鸡

荷香蒸鸡

荷叶蒸田鸡

冬菇鸡竹筒饭

快餐青菜的处理

<<广式快餐>>

章节摘录

版权页： 插图： 黑椒牛排碟头饭 用材 新鲜白米饭1份 黑椒牛扒1份 水焯生菜、玉米各1份 【黑椒牛排腌料配方】 冰冻牛排500克 黑胡椒粉10克 黑胡椒5克 生抽30克 老抽2克 沙茶酱8克 糖5克 醋3克 嫩肉粉2克 葱油5克 调和油10克 蒜蓉10克 姜蓉10克 盐适量 制作方法 黑椒牛排 1.把牛排解冻，略清洗干净。

2.把所有腌料拌匀放入牛排。

放进冰箱腌30分钟。

3.把平底锅烧热，搽上牛黄油，见出烟，把腌好的牛排放进去。

4.约1分钟把另一面翻过来，闻香约2分钟即可取出。

水焯生菜 1.把清水烧开，放入调和油、盐、味精、酒。

2.见水大开，放入清洗干净的生菜，用长筷搅动。

3.生菜快熟，一转色即可捞出。

4.趁热淋上蚝油汁即可。

参见本书P4。

水焯玉米 1.把玉米粒稍洗干净，沥水备用。

2.将玉米粒放入清水，用大火烧开。

小火2分钟，熄火浸10分钟即可。

3.出锅前调入盐、鸡精。

4.出锅时用盘装起来，淋上熟油。

置于一旁，快餐配菜时用勺子添加在饭旁即可。

<<广式快餐>>

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>