

<<厨房技艺大全>>

图书基本信息

书名：<<厨房技艺大全>>

13位ISBN编号：9787202029398

10位ISBN编号：7202029391

出版时间：2003-1

出版时间：河北人民出版社

作者：马丁 编

页数：265

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>

<<厨房技艺大全>>

内容概要

《厨房技艺大全：居家艺术指导》这要内容包括：食物的挑选与鉴别、食物的保鲜与贮存、食品的加工与制作、烹调技巧、面点制作、家庭菜肴、饮食与健康。

书籍目录

第一篇 食物的挑选与鉴别一、肉类1.新鲜猪肉的鉴别2.新鲜冻猪肉的鉴别3.注水猪肉的鉴别4.母猪肉与肥猪肉的鉴别5.新鲜羊肉的鉴别6.新鲜牛肉的鉴别7.咸肉质量的鉴别8.火腿质量的鉴别9.香肠质量的鉴别10.腊肉质量的鉴别11.猪、牛、羊内脏质量的鉴别二、禽蛋类1.活鸡质量的鉴别2.白条鸡质量的鉴别3.鸡老嫩的识别4.活鸭老嫩的识别5.光鸭老嫩的识别6.活禽屠宰和死禽冷宰的鉴别7.光禽质量的鉴别8.冷冻禽肉质量的鉴别9.注水家禽的识别10.用病鸡做的烧鸡的鉴别11.鸡蛋质量的鉴别12.生、熟蛋的鉴别13.咸蛋质量的鉴别14.松花蛋(皮蛋)质量的鉴别三、水产品类1.活鱼好坏的识别2.鲜鱼好坏的识别3.冻鱼好坏的识别4.被毒死的鱼的识别5.好咸鱼的识别6.劣质鱿鱼的识别7.鲜虾好坏的识别8.虾皮好坏的识别9.河蟹好坏的识别10.优质海参的识别11.优质海蜇的识别12.海蟹好坏的识别13.紫菜好坏的识别四、饮品类1.牛奶好坏的识别.....第二篇 食物的保鲜与贮存第三篇 食品的加工与制作第四篇 烹调技巧第五篇 面点制作第六篇 家庭菜肴第七篇 饮食与健康

<<厨房技艺大全>>

章节摘录

19.勾芡时应注意什么 菜肴勾芡时，应注意以下几个问题： 弄清勾什么芡。芡分对汁芡和水粉芡两种，前者是用淀粉、水和调味对好的芡，不但起黏性作用，还起调味作用。后者只是淀粉加水的芡，只起黏性作用。

这两种芡应用范围不同，前者用于爆、炒、溜等菜，后者用于烩、扒、煮等菜。

在菜肴快熟时才能勾芡，菜汁不能在锅内停留过久，否则，致焦变味。

所以，不能过早勾芡，但也不能过迟勾芡。

如果菜肴成熟后再勾，等芡汁变稠，菜肴就过熟了，失去鲜嫩口味。

要在汤汁不多不少时勾芡，汤汁过多勾芡，则黏浓度不够；汤汁过少时勾芡，则芡汁过浓，勾坏以后再无法补救。

用水粉芡勾芡时，必须在菜肴调好味、色以后进行，否则勾芡后再调味，不易入味，起不到调味作用。

勾芡时菜肴中的油量不能过多。

过多，芡汁不易粘在菜芡上，影响质量。

勾芡如油量过多，可舀出一些油，等勾完芡后再沿锅边淋入。

20.怎样用啤酒调味 炒肉片或肉丝时，用淀粉加啤酒调糊挂浆，炒出的肉片格外鲜嫩。

烹制冻猪肉、排骨等菜肴时，可先用少量啤酒将肉腌浸10分钟左右，用清水冲洗一下再烹制，可去腥异味。

烹制含脂肪较多的肉类、鱼类时，可加少许啤酒，能帮助脂肪溶解，使菜肴香而不腻。

做清蒸鸡时，先将鸡放入20%~50%浓度的啤酒中浸10分钟~15分钟，然后取出蒸熟，格外嫩滑可口。

清蒸腥味较大的鱼类时，用啤酒腌浸10分钟~15分钟，蒸熟后，既大大减轻腥味，又有一种螃蟹般的美味。

.....

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>