

<<咸菜美食方>>

图书基本信息

书名：<<咸菜美食方>>

13位ISBN编号：9787503836879

10位ISBN编号：7503836873

出版时间：2004-1

出版时间：中国林业出版社

作者：刘自华 编

页数：194

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>

<<咸菜美食方>>

前言

家庭烹饪，可制菜的原料数不胜数。

人们大多喜欢选择鸡鸭禽、猪牛羊、鲜鱼、常规蔬菜、菌类制品和海鲜等。

但以美食家的眼光和专业人士的视角来看，食物原料的作用还没有全部发掘出来，如成菜，它那别具特色的美味美感还鲜为人知。

咸菜，应该叫做腌酱菜（是以制作方法而定名的），主要制作方法有腌、酱、渍三大类，在我国有着悠久的历史，并积累了丰富的制作经验，创制出了以北京酱菜、天津冬菜、四川榨菜、广东梅干菜、萧山萝卜干、东北渍酸菜等为代表的中华咸菜名食。

人们对咸菜的认识、开发和利用还远远不够，甚至在认识上还存有一些偏见，总是把咸菜当做“小菜”来看待，而小菜又是登不了大雅之堂的。

所以，在中餐那么多的佳肴美食里面，以咸菜为原料制作的菜肴品种少而又少。

这是有欠公允的。

因为成菜不仅能做出许多美味佳肴，甚至还可以因其浓郁的乡土风情而成为地方风味名食。

从这一观点来看，不仅宾馆饭店等餐饮业的司厨们应该重新认识咸菜原料在中餐菜肴制作中的作用，一般家庭也应更新对咸菜类原料的看法，给予成菜以精美刀功，调以独特口味，烹以合理火候，使每一款成菜类菜肴都能“拿得出手”、“上得了桌”。

<<咸菜美食方>>

内容概要

咸菜，应该叫做腌酱菜（是以制作方法而定名的），主要制作方法有腌、酱、渍三大类，在我国有着悠久的历史，并积累了丰富的制作经验，创制出了以北京酱菜、天津冬菜、四川榨菜、广东梅干菜、萧山萝卜干、东北渍酸菜等为代表的中华咸菜名食。

人们对咸菜的认识、开发和利用还远远不够，甚至在认识上还存有一些偏见，总是把咸菜当做“小菜”来看待，而小菜又是登不了大雅之堂的。

所以，在中餐那么多的佳肴美食里面，以咸菜为原料制作的菜肴品种少而又少。

这是有欠公允的。

因为咸菜不仅能做出许多美味佳肴，甚至还可以因其浓郁的乡土风情而成为地方风味名食。

<<咸菜美食方>>

书籍目录

前言咸菜美食的制作成菜鲍鱼片雪菜鲍鱼片黄豆炒水芥黄豆炒雪菜黄豆酸豆角麻辣水芥丝尖椒水芥丝青蒜水芥丝凉瓜水芥丝西芹水芥丝红椒水芥丝水芥炒香莱水芥牛蒡丝肉末炒水芥水芥炒红根水芥炒银粉水芥海带丝水芥炒青豆水芥肉皮丝水芥炒肥肠水芥炒百叶水芥韭菜薹水芥羊肚丝水芥炒毛肚水芥炒季豆水芥炆豇豆水芥魔芋丝水芥炒香干水芥干豆腐咸菜萝卜丝榨菜辣炒肉榨菜炒肥肠榨菜炒百叶榨菜炒毛肚肉粒炒榨菜榨菜臊子面榨菜煨季豆榨菜烧蹄筋榨菜烧豆腐榨菜煨冬笋榨菜煨玉笋榨菜炒香干榨菜烧腐竹榨菜烧血旺榨菜炒凉瓜榨菜炒西芹榨菜烧香菇榨菜炒粉皮榨菜炒鸡胗榨菜炒鸡杂榨菜炒黄花榨菜炒滑菇榨菜炒银粉榨菜烧黄豆榨菜干豆腐咸菜烩肺片多味拌榨菜椒麻拌榨菜川椒拌榨菜榨菜牛蒡丝榨菜炒笋鸡榨菜烧凤爪榨菜干烧鱼榨菜烧鲜鲫榨菜烧泥鳅榨菜烧黄喉榨菜炒蜗牛榨菜炖文蛤榨菜炒海蛭榨菜爆羊肉榨菜牛肉丝榨菜烧鱼头榨菜三文鱼头榨菜烧带鱼芽菜成烧白冬菜蒸扣肉芽菜担担面家常冬菜鱼冬菜虎皮椒冬菜煨肉丝冬菜烧凤翅冬菜烧鸡块冬菜烧肥肠冬菜烧猪手冬菜蒸排骨冬菜蒸鸡翅冬菜爆鸡胗冬菜炒鸡心多味拌水芥水芥萝卜丝香辣水芥丝水芥炒肉丝冬菜烧黄喉冬菜金钱肚冬菜烧鸭掌冬菜大酿鸡梅菜蒸肥肠梅菜豆豉鸡梅菜烧鹅翅梅菜烧翅尖梅菜蒸翅中梅菜蒸鲜鲫梅菜烧排骨梅菜蒸扣肉冬菜烧滑菇冬菜烧茄子冬菜煨季豆冬菜酿湖鸭雪菜烧肥肠雪菜烧翅尖雪菜金钱肚雪菜牛肚梁雪菜炒黄豆梅菜烧老鸭梅菜烧鱼皮冬菜焖鱼子雪菜炒青豆雪菜炒芽豆雪菜烧豆腐雪菜油豆腐雪菜烧腐竹雪菜烧熏干雪菜肉皮酱雪菜烧鱼皮酸菜烩肺片酸菜烩腰花酸菜炖羊肚雪菜烧百叶雪菜烧鱼肚雪菜烧泥鳅雪菜烧鱼子雪菜烧白鲢雪菜三文鱼头雪菜竹丝鸡雪菜烧乳鸽梅菜烧海参雪菜阳春面爽口拌雪菜雪菜麻豆腐雪菜炖腔骨雪菜蒸扣肉雪菜烧平菇肉末炒雪菜雪菜烧牛筋雪菜烧黄喉雪菜烧猪手雪菜烧血旺肉粒萝卜干豆豉萝卜干豉椒萝卜干香辣萝卜干肉丝萝卜干萝卜干鱼头萝卜干三文鱼萝卜干辣鱼萝卜干腊肉腊肠萝卜干萝卜干烧肉肉皮萝卜干鱼皮萝卜干萝卜干豆腐萝卜干西芹萝卜干鱼子牛肉萝卜干粉皮萝卜干豆皮萝卜干血旺萝卜干冻豆腐萝卜干葫芦萝卜干冬笋萝卜干萝卜干带鱼鸡心萝卜干翅中萝卜干猪手萝卜干肥肠萝卜干羊肚萝卜干肚梁萝卜干蜗牛萝卜干咸鱼萝卜干黄鳝萝卜干泥鳅萝卜干酸菜炖鸡块酸菜冻豆腐酸菜炒肉丝肉末酸菜粉酸菜烩鱼头酸菜氽白肉肉丝酸豆角麻辣酸豆角豆角烧鱼皮酸豆角百叶黄鱼酸豆角腊肉酸豆角豉椒酸豆角肉粒酸豆角酸豆角羊肚鸡胗酸豆角多味拌成菜咸菜炒肉丝咸菜炒魔芋鲜菊熘咸菜咸菜爆百叶咸菜炆凉瓜咸菜爆海蛭咸菜炒鲜鱿附：绿色司厨小常识

<<咸菜美食方>>

章节摘录

冬菜蒸扣肉（3人份） 制作此菜需要35分钟 名厨心得 扣肉为业内用语。制菜时，猪肉煮制时间不宜过长，刀切处没有血水溢出为宜；冬菜应用温火温油炒至酥香，切勿在菜中食出生成味。

此菜要旺火猛蒸，口感越扒，口味越浓。

用料 1.煮至断生的带皮五花猪肉350克，川冬菜200克，泡辣椒2只，葱姜蒜共50克。

2.黄酒2汤匙，蚝油1汤匙，白糖1茶匙，鸡精1汤匙，胡椒粉1/2茶匙。

制作 1.猪肉切大薄片，码放碗中；泡辣椒去籽，切末。

2.葱姜蒜剥净表皮，切片；冬菜用清水稍泡，待咸味适中时，捞出，挤干水分，切末。

3.锅烧热，放入烹调油适量，泡辣椒、葱姜蒜同放锅中，煸炒出香味，放入川冬菜，旺火炒出香味，烹入黄酒、蚝油，添入开水1/2杯，放入白糖、鸡精、胡椒粉，小火烧扒，汤汁收稠，盛入碗中，旺火蒸熟，翻扣于盘中即可。

特点 此菜以煮熟的带皮五花猪肉为主要原料，佐以川菜特有的冬菜合制而成；色泽红亮，汁浓味厚，肉质酥嫩，肥而不腻，醇香可口，为家庭佐餐之美味佳肴。

<<咸菜美食方>>

编辑推荐

家庭烹饪，可制菜的原料数不胜数。人们大多喜欢选择鸡鸭禽、猪牛羊、鲜鱼、常规蔬菜、菌类制品和海鲜等。但以美食家的眼光和专业人士的视角来看，食物原料的作用还没有全部发掘出来，如咸菜，它那别具特色的美味美感还鲜为人知。

咸菜，应该叫做腌酱菜（是以制作方法而定名的），主要制作方法有腌、酱、渍三大类，在我国有着悠久的历史，并积累了丰富的制作经验，创制出了以北京酱菜、天津冬菜、四川榨菜、广东梅干菜、萧山萝卜干、东北渍酸菜等为代表的中华咸菜名食。

人们对咸菜的认识、开发和利用还远远不够，甚至在认识上还存有一些偏见，总是把咸菜当做“小菜”来看待，而小菜又是登不了大雅之堂的。所以，在中餐那么多的佳肴美食里面，以咸菜为原料制作的菜肴品种少而又少。这是有欠公允的。

因为咸菜不仅能做出许多美味佳肴，甚至还可以因其浓郁的乡土风情而成为地方风味名食。

从这一观点来看，不仅宾馆饭店等餐饮业的司厨们应该重新认识咸菜原料在中餐菜肴制作中的作用，一般家庭也应更新对咸菜类原料的看法，给予咸菜以精美刀功，调以独特口味，烹以合理火候，使每一款咸菜类菜肴都能“拿得出手”、“上得了桌”。

作者以30多年司厨之经验，以专业厨师特有独到之视角，对深受人们喜爱，买得起、购得到的咸菜类原料进行了详细而全面的了解和总结，编写了这本专门介绍咸菜美食制作的食谱。

本书个性突出，风格独特，方法简便，实用性强。

若感兴趣，不妨试试，此书就是您的好帮手。

编者 2003年11月

<<咸菜美食方>>

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>