

<<大厨必备宝典>>

图书基本信息

书名：<<大厨必备宝典>>

13位ISBN编号：9787506455671

10位ISBN编号：7506455676

出版时间：2009-5

出版时间：中国纺织

作者：黄明超

页数：376

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>

<<大厨必备宝典>>

内容概要

《大厨必备宝典》是大厨和烹调爱好者随身的锦囊。它从食材辨认、初步加工、味型调配、烹调技巧、名菜学习等多方面给您带来方便，使您的烹调得心应手。

《大厨必备宝典》适合生产第一线的大厨师，也适合喜欢下厨的朋友。

书籍目录

第一章 原料的认识与鉴别第一节 陆生性动物原料一、畜类原料(一)火腿(二)神户牛肉(三)杜泊羊二、禽类原料(一)鹌鹑(二)鹅肝(三)雉(四)飞龙(五)鹧鸪三、野生类原料(一)犴鼻(二)鹿(三)牛蛙第二节 水产原料一、海洋鱼类(一)鲟鱼(二)鲑鱼(三)石斑(四)青衣(五)真鲷(六)鲈鱼(七)河鲍(八)海水鱼的选择二、淡水鱼类(一)鲑鱼(二)金枪鱼(三)秋刀鱼(四)九肚鱼(五)鳕鱼(六)淡水鱼的选择三、虾类(一)美国冷水虾(二)龙虾(三)美国龙虾(四)虾米四、蟹类(一)河蟹(二)海蟹(三)人造蟹肉(四)如何挑选螃蟹五、软体动物类(一)鲍鱼(二)象拔蚌(三)文蛤(四)牡蛎(五)带子和人造带子(六)蚬(七)蝶螺(八)蚶肉六、野生类原料(一)甲鱼(二)海胆第三节 植物性原料一、蔬果类原料(一)雅枝竹(二)西兰苔(三)佛手瓜(四)白芦笋(五)食用大黄(六)根芹(七)球茎茴香(八)西葫芦(九)香蕉西葫芦(十)金蜡烛西葫芦(十一)泰国小青茄(十二)红花菜豆(十三)鼠尾草(十四)香蜂花二、野生菌类(一)松露(二)松茸蘑(三)榆耳(四)白粘蜜环菌(五)白灵菇(六)红香菌(七)鸡油菌(八)蜜环菌(九)元蘑(十)红蘑(十一)羊肚菌(十二)金耳(十三)玉米黑粉菌(十四)真姬菇(十五)灰树花(十六)黑木耳(十七)白黄侧耳(十八)深凹杯伞(十九)紫褐羊肚菌(二十)黑马鞍菌(二十一)皱柄白马鞍菌(二十二)大白口蘑(二十三)泡质盘菌(二十四)蒙古口蘑(二十五)黄白蚁伞(二十六)黄绿蜜环菌(二十七)褐窝褶伞(二十八)暗褐窝褶伞(二十九)香杏丽菇(三十)硬柄小皮伞(三十一)粉紫香菇(三十二)紫丁香蘑(三十三)金针菇(三十四)粉褶侧耳(三十五)裂皮白环蘑(三十六)双孢蘑菇(三十七)蘑菇(三十八)雀斑蘑菇(三十九)麻脸蘑菇(四十)草菇(四十一)血红铆钉菇(四十二)松乳菇(四十三)黄斑红菇(四十四)榆黄蘑三、野生植物类(一)薇菜(二)蕨菜(三)黄瓜香(四)刺嫩芽(五)魔芋(六)鱼腥草(七)仙人掌(八)芦荟(九)四棱豆(十)香椿四、水果类原料(一)莲雾(二)凤梨释迦五、干货原料(一)冬虫夏草(二)鲍鱼(三)燕窝(四)海参(五)鱼肚(六)鱼翅(七)哈什蟆油(八)紫菜(九)海带(十)裙带菜第二章 原料的初步加工第一节 禽畜原料的初步加工一、禽类的一般宰杀方法二、猪牛羊内脏的加工(一)猪肚(二)猪舌、牛舌、羊舌(三)猪肠(四)猪肺、牛肺(五)猪脑(六)牛百叶、牛草肚(七)粉肠、猪脾、猪心、猪腰三、其他畜类的宰杀第二节 水产品的初步加工一、鱼类的加工(一)生鱼(二)鲟龙鱼(三)山斑鱼、乌鱼、笋壳鱼(四)鳊鱼、鲈鱼、东星斑、(鱼嘉)鱼(五)鲢鱼(六)条鲷(七)鲑鱼、鲑鱼(八)胡子鲇(九)鲤鱼(十)大眼鸡、剥皮牛(十一)白鳝(十二)黄鳝(十三)鲟鱼二、虾蟹的初步加工(一)龙虾(二)虾(三)蟹三、软体动物的初步加工(一)鲜鲍鱼(二)响螺(三)田螺、石螺等螺蛳类(四)圆贝(五)带子(六)鲜蚝(七)青口、文蛤、蛭子、蛭子王(八)鲜鱿鱼、鲜墨鱼、鲜柔鱼(九)鲜章鱼(十)象拔蚌四、其他水产品的初步加工(一)甲鱼、山瑞(二)田鸡第三节 干货的涨发加工一、植物干货的涨发(一)冬菇(二)蘑菇(三)陈草菇(四)雪耳(五)桂花耳(六)黄耳(七)榆耳(八)木耳、石耳、云耳(九)竹荪(十)玉兰片(十一)黄花菜(十二)菜干(十三)剑花(十四)笋干(十五)百合(十六)茨实、薏米(十七)仙翁米(十八)栗子干(十九)干白莲子(二十)核桃仁二、动物干货的涨发(一)燕盏(二)鲍鱼(三)海参(四)鱼翅(五)鱼肚(六)花胶(七)广肚(八)蹄筋(九)鱿鱼(十)墨鱼(十一)章鱼(十二)蚝豉(十三)珧柱(十四)安虾(十五)鱼唇(十六)鳧皮(十七)黄鱼头(十八)蛤土蟆油(十九)鳖裙第三章 原料的保存第四章 预制与调味第五章 名菜与技巧第六章 饮食习俗与禁忌第七章 大型宴会的设计与打理第八章 新店筹备与开张

章节摘录

第一章 原料的认识与鉴别 第一节 陆生性动物原料 一、畜类原料 (一) 火腿

1. 种类 最著名的火腿有浙江金华火腿(即南腿)、江苏如皋火腿(又称北腿)和云南宣武火腿(又称云腿)等。

金华火腿选用金华一带所产的皮薄骨细、精多肥少、肉质细嫩的“两头乌”的猪后腿为原料制作而成。

金华火腿按腌制加工季节分为：早冬加工(在冬至以前腌制加工)的“早冬腿”，隆冬加工的“正冬腿”，腌制加工于立春的“春腿”，腌制加工于春腿后的“晚春腿”，腌制加工于春分之际的“茶腿”。

其中以正冬腿品质最好，早冬腿和春腿次之。

2. 品质的鉴定 火腿的品质一般从外表、肉质、式样和气味等方面进行鉴定。

(1) 外表。

品质较好的火腿皮色呈棕黄或棕红，皮肉干燥，指压肉质有结实感，略显光亮。

正冬腿肉面为酱黄色，早冬腿和春腿则皮呈淡黄色，脂肪黏性大。

(2) 肉质。

质优的火腿切面呈深玫瑰色或桃红色，脂肪切面呈白色或微红色，有光泽，肉质致密而结实，切面平整。

(3) 式样。

以形如竹叶状或琵琶形，爪小骨细，腿心饱满，油头小，刀工光洁，外观洁净的火腿为佳品。

(4) 气味。

具有火腿特有的香味为好。

如有炒芝麻香味，则表示火腿开始有轻度酸败；次质的还会有酱味或豆豉味；有腐败气味、臭味、严重酸味及哈喇味的表示此为劣质火腿。

鉴定火腿还要分气腿和实腿，宰猪时吹气的猪腿称为气腿，不吹气的称为实腿。

实腿皮肉间紧密无空隙，不易腐败变质，质量优于气腿。

(二) 神户牛肉 日本的神户、松阪是出产顶级牛肉的地方。

日本肉类评级协会把牛肉分为15个等级。

松阪肉牛协会则规定只有最高两个等级的才能称之为“松阪牛”。

可见，“松阪牛”不是品种名而是等级的代表。

神户牛肉没有明显的肥瘦之分，红色的肌肉与白色的脂肪分布均匀，肉质柔软，口感鲜嫩而不肥腻，是其他牛肉无法比拟的。

神户牛肉的肉质分五个等级，一头500千克左右的神户牛取出的顶级神户牛肉大概只有6千克左右。

神户牛肉最佳的食用方法是生吃，即把牛肉切成薄片，贴在冰块上冷冻，蘸芥末或蘸用日本米醋、酱油、清酒调成的味汁食用。

用其他方法烹调也可以，只是不能很好地突出神户牛肉的特色而已。

……

<<大厨必备宝典>>

编辑推荐

120种食材的完全剖析，70种原料处理的私家解密，20多种烹饪技法的要点详解，80种味汁的调配秘方，50多道名菜的私房秘笈。

<<大厨必备宝典>>

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>