

<<百吃不厌的家常小炒>>

图书基本信息

书名：<<百吃不厌的家常小炒>>

13位ISBN编号：9787506465618

10位ISBN编号：7506465612

出版时间：2010-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：陈绪荣 编

页数：95

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>

## <<百吃不厌的家常小炒>>

### 内容概要

最常见的食材、最家常的做法，好学易做的经典美食，百吃不厌！  
最常吃、最经典的家常美食，最全面、最深入的菜品解析，营养知识，烹饪技法，厨事窍门，集权威专家与身边百姓共同的智慧，倾力打造出让你一学就会的家常菜谱！

<<百吃不厌的家常小炒>>

书籍目录

入厨基本知识 切的基本刀法 常见料形示范 如何判断油温畜类 猎 糖醋里脊 酱爆肉丁  
清炒肉片 醋烹肉片 鲁式炒肉 芋头烧排骨 飘香排骨 肉丝炒香菜 炒三丁  
干煸肉丝 肉末雪菜 肉片炒圆白菜 香菇肉片 肉丝炒合菜 肉丝炒豆芽 里脊炒笋  
丝 胡萝卜炒肉丝 韭香里脊丝 里脊丝炒榨菜 酸菜粉丝炒肉 五花肉炒泡菜 肉片  
焖扁豆 冬笋肉丝 莴笋炒肉片 豉椒肉丝 火腿南瓜炒山药 熘三样 炒猪肝 荔  
枝腰花 爆双脆 干煸肥肠 香干蕨菜炒耳丝 腊肉炒藜蒿 腐干咸肉 杭椒豆干炒咸  
肉 青蒜炒肚片 牛 冬笋炒牛肉 红烧牛肉 西兰花炒牛肉 苦瓜炒牛肉 麻辣香锅  
鱼香牛肉丝 花菇炒牛柳 家乡炒牛肉 青蒜炒腊牛肉 贵州笋烧牛肉 豉椒牛肉  
黑椒牛柳 芹菜牛肉丁 红油牛腩 醋椒牛柳 红烧牛蹄筋 羊 胡萝卜烧羊肉 风  
味羊排 .....禽类水产类蔬菜 & 菌菇 & 豆制品

## <<百吃不厌的家常小炒>>

### 章节摘录

插图：入厨基本知识切的基本刀法切法是最基础和最常用的一种刀工技法。按照刀的运行轨迹，可将其分为直切、推切、拉切、锯切、铡切、滚刀切等。一般适用于无骨的脆性和柔软性原料。

切法中最常见的是直切。

直切是刀刃朝下、由上而下、垂直用力的一种运刀方法。

一般适用于无骨刺的细嫩或脆性原料。

主要靠手腕由上而下、连续不断、有节奏地运动，将原料直接切断。

此种刀法速度快，效率高，也叫跳刀切。

操作方法右手握刀，左手持料，用中指第一关节顶住刀膛。

右手腕垂直向下发力，将原料切断。

随着右手手腕有节奏地上下连续运动，直至将原料切完。

操作要点左手中指要均匀向后移动，并控制好节奏，方可保证刀口均匀。

若原料体积或韧度较大，需用小臂带动手腕用力。

初学者先要放慢速度，避免切到手。

常见料形示范1切块块是将原料运用切、剁或斩等刀法加工而成，多为正方体、长方体或其他形状的几何体，一般适用于烧、炒或炖菜的配料。

按规格大致可分为以下几种。

例如：象眼块，又称菱形块，按规格可分为：(1)大象眼块，对角线长2.5厘米，宽1.5厘米，厚1.5厘米；(2)小象眼块，对角线长1.5厘米，宽0.8厘米，厚0.8厘米。

<<百吃不厌的家常小炒>>

编辑推荐

《百吃不厌的家常小炒》：尚锦100系列

<<百吃不厌的家常小炒>>

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>