

<<巧制冷菜135>>

图书基本信息

书名：<<巧制冷菜135>>

13位ISBN编号：9787534106736

10位ISBN编号：7534106737

出版时间：1999-05

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：宋宪章

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>

<<巧制冷菜135>>

书籍目录

目录

一、冷菜制作基础知识

家庭冷菜有哪些特色

冷菜选料有哪些要求

如何对水产品进行初步加工处理

冷菜怎样进行刀工处理

怎样取用鳊背

冷菜的口味及其烹调有哪些独特性

什么是复合味？

它有哪些特点

咸鲜味是怎样一种口味

五香味是怎样一种口味

椒盐味是怎样一种口味

糖醋味是怎样一种口味

酸辣味是怎样一种口味

咖喱味是怎样一种口味

茄汁味是怎样一种口味

麻酱味是怎样一种口味

姜汁味是怎样一种口味

甜酱味是怎样一种口味

虾油味是怎样一种口味

虾类醉味汁是怎样一种口味

蟹类醉味汁是怎样一种口味

蒜泥味是怎样一种口味

腐乳味是怎样一种口味

香糟味是怎样一种口味

麻辣味是怎样一种口味

鱼香味是怎样一种口味

蚝油味是怎样一种口味

陈皮味是怎样一种口味

椒麻味是怎样一种口味

红油味是怎样一种口味

“怪味”是怎样一种口味

芥末味是怎样一种口味

棒棒味是怎样一种口味

香味汁是怎样一种口味

色拉味是怎样一种口味

怎样自制花椒盐

“拌”是怎样一种烹调方法

“炆”是怎样一种烹调方法

“腌”是怎样一种烹调方法

“冻”是怎样一种烹调方法

“风”是怎样一种烹调方法

“卤”是怎样一种烹调方法

“酥”是怎样一种烹调方法

<<巧制冷菜135>>

“水煮”是怎样一种烹调方法

“油炸”是怎样一种烹调方法

“挂霜”是怎样一种烹调方法

“蜜汁”是怎样一种烹调方法

冷菜的盛器如何选用

冷菜装盘的技巧有哪些

冷菜的装盘形式有哪几种

冷菜的色泽变化与搭配应注意些什么

冷菜装盘有哪些步骤？

各起什么作用

冷菜拼摆有哪些手法？

各有什么特点

怎样注意冷菜点缀的艺术效应

火候的掌握对冷菜制作有哪些影响

怎样用肉眼鉴别油温

制作冷菜时应注意哪些环节的清洁卫生

二、冷菜菜谱

(一) 禽蛋类

香糟鸡

棒棒鸡

虾油鸡

风鸡

冻鸡

酸辣鸡片

麻辣鸡片

红油鸡丝

芝麻鸡丝

鸡丝银芽

金菇鸡丝

海带鸡丝

怪味鸡丝

蒜泥凤爪

红卤凤爪

香糟凤爪

椒麻(鸡)时件

卤鸭

陈皮鸭丁

芥末鸭掌

姜汁鸭掌

水晶鸭掌

水晶鸭舌

麻辣鸭舌

盐水肫片

卤鹌鹑

香糟鹌鹑

虎皮鹌鹑蛋

(二) 水产类

<<巧制冷菜135>>

芥末明虾
茄汁明虾
椒盐明虾
盐水河虾
美醋姜虾
姜虾米
鱼香凤尾虾
醉河虾
虾茸土司
莴笋海蜇
银芽拌海蜇
香菜海蜇丝
三丝海蜇皮
酸辣墨鱼片
蒜泥青椒墨鱼
鱼香墨鱼花
酸辣鱿鱼片
凉拌蛭肉
酥炸鲳鱼
脆鳝
茄汁鱼条
酥鱼
吉利鱼排
(三) 畜肉类
怪味白肉
蒜泥白肉
芝麻里脊丝
里脊黄瓜丝
腐乳子排
叉烧
椒麻腰花
腐汁腰片
炆腰片
蚝油肚丝
麻辣肚丝
红油肚片
五香猪肠
红油猪耳
蒜泥猪耳
红卤猪舌
陈皮牛肉
五香牛肉
咖喱牛肉
麻辣牛爽肚
香菜牛百叶
南味牛百叶
(四) 蔬菜类

<<巧制冷菜135>>

姜汁扁豆
蒜泥扁豆
蒜泥豇豆
凉拌四季豆
酸辣白菜
糖醋萝卜卷
蒜泥黄瓜
木耳黄瓜
香菜拌冬笋
拌文武笋
雪菜毛豆
凉拌苦瓜
蚝油豆苗
开洋茭白
金钩芹菜
金钩毛豆
金钩莴笋
凉拌芦笋
凉拌金菇
金丝玉条
凉拌萝卜丝
金参拌芹菜
光拌掐菜
蚝油茄子
麻酱菜心
咖喱春笋
凉拌马兰头
凉拌空心菜
三色豆芽
麻酱拌菠菜
麻辣猴头
赛海蜇
双色木耳
(五)其他类
开洋蚝油拌豆腐
香干榨菜丝
金钩干丝
甜酱香干
卤香菇
咸香三丁
鲜汁五丁
香脆素肉丝
美味烤麸
麻糊粉皮
五香栗子
蜜汁栗子
椒盐腰果

<<巧制冷菜135>>

挂霜腰果
琥珀桃仁
甜酱核桃仁
糖渍西红柿
什锦酸果
糖醋三丁
挂霜藕条
糖醋藕片
什锦色拉
水果色拉
杏仁豆腐
太极鸡
双拼冷盘
三拼冷盘
蝴蝶拼盘
什锦拼盘

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>