

<<北京烤鸭和鸭菜烹调>>

图书基本信息

书名：<<北京烤鸭和鸭菜烹调>>

13位ISBN编号：9787534932595

10位ISBN编号：7534932599

出版时间：2005-4

出版时间：河南科学技术出版社

作者：张仁庆 等主编

页数：231

字数：185000

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>

<<北京烤鸭和鸭菜烹调>>

内容概要

不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾。

本书包括烤鸭技术、北京烤鸭店名菜名点、川味鸭菜、经典彩色鸭菜图例等四部分内容。

详细介绍了北京烤鸭、南京板鸭、酱鸭、稻草鸭子、熏鸭等300余种鸭菜的烤制和烹调技术，并配有116幅鸭菜彩色照片。

本书内容实用，语言流畅，图文并茂，文字通俗易懂。

通过阅读本书，读者可学到实实在在的北京烤鸭烤制技术和鸭菜烹调技术。

本书适合广大餐饮工作人员及自谋职业、学习鸭菜烹调技术的读者阅读，也可供家庭烹调爱好者参考。

。

<<北京烤鸭和鸭菜烹调>>

书籍目录

第一章 烤鸭技术 第一节 概述 一、天下第一美食——烤鸭 二、烤鸭业的现状与未来
三、烤鸭的育肥和鸭肉的营养成分 第二节 北京烤鸭 一、鸭的烤制溯源 二、北京烤鸭的特点
三、北京烤鸭在餐桌上的显赫地位 第三节 鲜活填鸭的加工处理 一、鲜活填鸭的鉴定
二、鸭坯的储存与保藏 三、活鸭的宰杀 第四节 生鸭的制坯 一、生鸭制坯的重要性
二、制坯的基本要求 三、制坯的工序 第五节 制作烤鸭的设备和用具 一、烤炉的特点及要求
二、烤炉的种类 三、挂炉的结构与建造 四、附属设备与用具 第六节 烤片技术
一、烤制火候 二、燃料的选择 三、生火、添火和封火 四、烤鸭炉 五、烤制的炉温
六、烤制顺序 七、切片 八、鸭片装盘 九、烤鸭的风味及影响因素 第七节 烤鸭的吃
法与配料 一、食烤鸭的季节性 二、烤鸭的吃法 三、烤鸭的配料 四、烤鸭的佐餐面食
五、鸭骨汤 第八节 鸭什锦的用途及加工 一、鸭什锦的用途 二、鸭什锦的加工 第九
节 全鸭席概述 一、全鸭席的产生和发展 二、全鸭席的基本格式及组成 三、上菜程序
四、宴席菜单选例第二章 烤鸭名菜名点 第一节 全鸭席鸭菜 一、鸭包鱼翅 二、烩鸭舌
鱼翅.....第三章 川味鸭菜第四章 经典鸭菜彩色图例后记

<<北京烤鸭和鸭菜烹调>>

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>