

<<广东烧卤>>

图书基本信息

书名：<<广东烧卤>>

13位ISBN编号：9787535927941

10位ISBN编号：7535927947

出版时间：2007-5

出版时间：广东科技出版社有限公

作者：冯秋

页数：124

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>

## &lt;&lt;广东烧卤&gt;&gt;

## 内容概要

广式烧卤在粤菜经营中是一个既重要又独特的门类，目前在餐饮管理的架构设置里习惯称之为“味部”，所供应的产品在餐饮营收总额中约占10%的比重，因此，粤式餐饮的经营者们对广式烧卤产品的创收和增值都极为重视，无论传统的、新派的酒楼食肆都将“低柜档”（销售烧卤产品的“明档”）设在店堂当眼之处，以广招徕。

广式烧卤还可以以专业经营的形式独立成店，在广东各地，小小门店但经营有道的“烧味店”比比皆是，无论是富豪之家，还是工薪一族都乐意惠顾，使这些“烧味店”长盛不衰，成就了独特的岭南饮食风景线。

广式烧卤过去分为烧味类、卤味类、腊味类以及其他制品类，随着社会分工的细化和发展，腊味类已经从餐厅经营中剥离，成为专业化、标准化、机械化生产的食品工业产品，而烧味、卤味至今仍以手工制作方式为主，通过自成一格的烹饪方法以及对中药材、香草、香料等的灵活运用，将普通的禽畜、三鸟、海鲜制作成为“烧”、“卤”精品，其产品独特的质感和鲜明突出的香、脆、醇、浓、蜜、甘、鲜的口感适合于任何消费群体，历来极受欢迎。

本书集中介绍广式烧卤的主要产品和工艺，既有地道的传统制作技法，也有近年流行的新派手法，目的是将前辈的经验及编者数十年的工作心得认真地总结、提炼（其中不乏一些行将失传的烧卤制品及其制作方法），使更多同行及业余爱好者掌握其工艺及精髓，共同努力在保留历史文化的基础上促进其繁荣、兴盛。

本书以工艺流程图的形式表述每个品种的制作，并逐一配以精美彩照，务求清晰明了，简明易懂，使读者容易掌握，容易应用于操作实践，是一本技术含量较高、可读性较强的烹饪类读物。

## &lt;&lt;广东烧卤&gt;&gt;

## 书籍目录

广东烧味 光皮烧乳猪 麻皮乳猪 金龙化皮乳猪 蜜汁叉烧 新法烧肉 烧排骨 桂花扎 桂花香  
 肠 金钱鸡(三夹肉) 烧脆皮大肠 羊肉叉烧 烧鹅 片皮鹅 香烧鹅肝 南乳琵琶鸭 鸭脚包  
 姜葱烧鸡 香麻烧鸡翼(腿) 吊烧乳鸽 广东卤味 卤水全猪 卤水猪肚 卤水猪舌 卤水猪仔脚  
 卤水凤眼润 如意卷 酿猪肚 酿藕瓜肠 扎蹄 葱油肘子 三蓉白肉 熏蹄 汾酒牛肉 潮味金钱  
 肚 白切羊肉 桶子油鸡 玫瑰豉油鸡 传统白切鸡 白切鸡 潮味卤水鹅 卤水鹅肠 卤水脚翼  
 豉油皇乳鸽 卤水海豹蛇 卤水墨鱼 卤水豆腐 潮式冻花蟹其他(低柜)制品 油气香汁鸡 香露  
 蜜汁鸡 啤酒黄鸡 白云猪手 白云凤爪 花雕鱼腩半制品及常用术语解释 (一)半制品 油鸡  
 水(精卤水)制作流程图 一般卤水制作 白卤水制作流程图 潮式卤水制作流程图 光皮  
 乳猪的上皮糖水制作流程图 麻皮乳猪的上皮糖水制作流程图 烧鹅烧鸭的上皮糖水制作流程图  
 片皮鹅、鸭上皮糖水制作流程图 淋糖浆制作流程图 乳猪酱制作流程图 南乳酱制作流  
 程图 五香盐制作流程图 绍酒盆制作流程图 冰肉腌制制作流程图 (二)常用术语解释

<<广东烧卤>>

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>