

<<川菜烹饪秘诀>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹饪秘诀>>

13位ISBN编号：9787536449527

10位ISBN编号：7536449526

出版时间：2003-1-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：晓书,杨兵,付满可,胡伟,帅璐,郭智泉

页数：302

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>

<<川菜烹饪秘诀>>

内容概要

《川菜烹饪秘诀》是对川菜烹调技术精华的探讨，体现了“源于实践，高于实践”的原则。其内容来源有几点：一类是笔者多年来亲自掌勺、入厨操作的点滴经验；一类是应一些专业杂志所邀为厨师、读者朋友而作的烹调技术的答疑解惑文章，本书重点对川菜常用技术方法和要诀进行提炼总结，力图按照菜自身的烹饪规律，从烹调技巧的角度、技术关键和风味特点出发，破译其“秘密”。全书分为用料加工篇、调味变化篇、烹调技法篇和名菜名点篇等部分。

在涉及传统川菜的同时，还兼顾了火锅和小吃等内容，并结合川菜的发展，对一些新派川菜、粤菜等外来菜肴的制法和调味品、制作关键等，也做了阐述。

本书脉络力求清楚，虚实相互结合，可举一反三，又耐人寻味，将实用性、理论性相结合，突出操作性。

本书可作为川菜厨师和川菜爱好者的参考书，尤其对年轻的川菜厨师提高川菜烹饪技艺和操作技能有一定的帮助。

<<川菜烹饪秘诀>>

书籍目录

用料加工篇海虾海蟹肴 选购加工重要带子加工烹调 鲜活冰冻各异吃鱼要新鲜 选料是关键鱼类初加工
因鱼各不同鸡鸭要去毛 水湿最重要鸡鸭剖腹三法 原料加工各异加工鸭鹅掌 去骨煮漂蒸原料出水有技
巧 分类处理最重要去掉鱼腥味 鱼肴味更美发制干黑鱼 用碱码焖泡鱼骨属珍品 发好需透明燕窝属珍品
泡焖多换水鱼翅涨发有学问 老嫩分开法不同熊掌发制难 发制有文章美味猴头菇 蒸油和水煮涨发猪蹄
筋 油水结合新油发厚鱼肚 浸炸需重复巧作甜馅心 面点口味新精心制作咸馅心 选料加工调味精糖桂花
糖玫瑰 自制鲜甜美制作肉糕效果好 加工蒸制是关键自制鸡蛋皮 菜肴味更奇汤汁分四种 制作有关键美
味鱼汤素汤 制作用途不同炖汤方法多 容器有选择火锅原料众多 区分加工制作调味变化篇花椒味之王
川菜用途广葱为味之首 分类有讲究用酒不可少 因菜使用好用醋用到家 菜肴味道鲜五味盐当先 菜肴味
道鲜糖添色彩味 去腥又增香制作好红油 方法有讲究调料“鱼辣子”色美味香俱全川式小泡菜坛 料好
盐水得当荤料泡菜香 盐水有文章制作XO酱 选料操作为上.....名菜名点篇烹调技法篇

<<川菜烹饪秘诀>>

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>