

<<烧菜>>

图书基本信息

书名：<<烧菜>>

13位ISBN编号：9787536456013

10位ISBN编号：7536456018

出版时间：2005-1

出版时间：郭远光 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2005-01出版)

作者：郭远光

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>

## <<烧菜>>

### 前言

“烧”是众多川菜烹调方法中最主要的技法之一，其运用最为广泛，适用于烹制山珍海味、畜禽、水产、蔬菜、豆制品和干果类的原料。

《烧菜》所列之菜品，大多属“家常烧菜”的范围，这种烧法的特点是：中火、热油、先煸豆瓣酱等料，加汤烧开打去渣，放原料、配料、调料，汤开后改用小火慢烧至熟入味，勾芡即成。

另外，“烧”还分红烧、白烧、葱烧、酱烧；生烧、熟烧、干烧等。

《烧菜》所选菜品力求取材方便，制作简单，价廉而实惠，百姓家中均能制作。

## <<烧菜>>

### 内容概要

“烧”是众多川菜烹调方法中最主要的技法之一，其运用最为广泛，适用于烹制山珍海味、畜禽、水产、蔬菜、豆制品和干果类的原料。

《烧菜》所列之菜品，大多属“家常烧菜”的范围，这种烧法的特点是：中火、热油、先煸豆瓣酱等料，加汤烧开打去渣，放原料、配料、调料，汤开后改用小火慢烧至熟入味，勾芡即成。

另外，“烧”还分红烧、白烧、葱烧、酱烧；生烧、熟烧、干烧等。

《烧菜》所选菜品力求取材方便，制作简单，价廉而实惠，百姓家中均能制作。

## 作者简介

郭远光，中国烹饪大师，高级烹饪技师，川菜烹饪大师、四川省烹饪协会常务理事，四川省名厨联谊会副会长，德阳市烹饪协会副主席；四川省国家职业技能鉴定高级考评员。  
1991年德阳市首届名小吃评选评委，2002年德阳市首届川菜比赛评委，2003年中国首届川菜比赛评委，2004年中国西部国际精品菜肴美食文化展览会评委。

<<烧菜>>

书籍目录

一畜肉类红烧什锦烧五花肉踏锅烧白干姜豆烧肉家常排骨水煮里脊芽菜烧肉红烧元子黄焖酥肉竹笋烧腊肉土豆烧肉皮豆筋烧肉花椒猪手芥菜香肘泡萝卜烧肚条五更肠旺家常冒节子南瓜烧蹄花苦瓜烧肥肠紫茄烧肉红烧牛肉家常牛掌粽香牛腩黄焖兔香菇烧仔兔糟焖菠萝兔家常狗肉清炖羊肉

<<烧菜>>

章节摘录

- 1.猪五花肉洗净，切4厘米见方的块，入沸水氽一下捞起。
  - 2.仔公鸡肉洗净，砍成4厘米见方的块，入沸水锅中氽一下捞起。
  - 3.猪肉、鸡肉、姜、葱段盛入锅内，入鲜汤用旺火烧沸撇去浮沫。
  - 4.再加入川盐、醪糟汁、胡椒粉、糖色改用微火烧至肉耙汁稠。
  - 5.拣去姜、葱，加入味精起锅即成。
- 肉较鸡不易耙，氽肉时应多煮几分钟，糖色以汤成浅黄色为宜。
- 插图：

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>