

<<川味卤菜卤水秘方>>

图书基本信息

书名：<<川味卤菜卤水秘方>>

13位ISBN编号：9787536461529

10位ISBN编号：7536461526

出版时间：2007-3

出版时间：四川科技

作者：兰玉

页数：212

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>

<<川味卤菜卤水秘方>>

内容概要

民以食为天，川味凉卤菜肴以色泽亮丽，香气四溢，滋味浓郁，营养丰富等特点，芬芳中华，香逸神州，深受人们的厚爱。

菜品的配方在菜肴制作中具有非常重要的作用，原料的用量决定着菜肴的味。

作者系四川烹饪高等专科学校成人教育处培训中心特聘火锅、凉卤专业老师，兰玉火锅凉卤创意工作室创建人。

长期从事川味凉卤、川味火锅技术的教育、传授、指导、配方研究、菜品创新工作，指导或传授的学员布及中国20多个省、市和台湾、香港地区及韩国等国家，有着丰富的理论知识和实践知识。

根据多年实践经验，《川味卤菜卤水秘方》在简述了川味凉卤制作基本知识后，重点介绍了四川传统凉卤菜肴、大众菜品、创新佳肴的配方和制作技术。

期望《川味卤菜卤水秘方》的出版能为广大凉卤菜肴制作者、熟食店经营者、烹饪爱好者掌握川味凉卤的基础知识和制作技术起到有益的参考作用。

<<川味卤菜卤水秘方>>

作者简介

兰玉，男，1964年生。

资深四川火锅、川味凉卤技术研究专家。

成都市青羊区兰玉技能培训服务部（简称兰玉技能培训部）创建人。

著有《川味特色火锅实用配方》、《川味卤菜卤水秘方》、《川味火锅配方揭秘》等专著。

其中《川味卤菜卤水秘方》、《川味火锅配方揭秘》被中国书刊发行业协会评为2008年度全行业优秀畅销品种图书。

2012年2月《川味卤菜卤水秘方》繁体中文版在香港联合出版集团万里机构饮食天地出版社出版。

兰玉在《四川烹饪》、《川菜》杂志曾发表多篇文章。

兰玉潜心从事四川火锅、川味凉菜、川味卤菜、川味冒菜、四川串串香、川味面臊等技术领域的配方与制作技术和经营，从事专业研究、教学、传授、指导工作二十余年。

曾在四川烹饪专科高等学校谭鱼头烹饪学院任火锅、卤菜、面臊专业老师，现任四川烹饪高等专科学校成人教育处培训中心特聘火锅、凉卤专业老师。

兰玉技能培训部面向社会专业从事四川火锅、川味凉菜、川味卤菜、川味冒菜、四川串串香等行业的技术传授、配方提供、品种策划、经营指导工作。

<<川味卤菜卤水秘方>>

书籍目录

第一章 川味凉卤基础知识第一节 川味凉卤概述和特点第二节 川味凉卤常用烹饪技法和常用味型第二章 川味凉卤制作常用设备和用具第一节 川味凉卤制作常用设备第二节 川味凉卤制作常用用具第三章 川味凉卤常用原料第一节 原料品质检验方法第二节 川味凉卤常用调味原料第三节 川味凉卤常用油脂第四节 川味凉卤制品常用原料第四章 火候与油温第一节 火候第二节 油温第五章 川味卤菜制作第一节 原料处理第二节 川味卤水调制第三节 川味卤水使用和卤品食用方法第六章 川味卤菜、凉菜菜肴实例第一节 川味卤菜菜肴实例五香卤鸭川香豆瓣鸭川南甜皮鸭缠丝鸭脯香卤鸭脖香脆鹅肠五香浸鸡腊香卤鸡麻辣凤头卤香鸡蛋五香猪蹄辣香鸡皮香卤肥肠荷香肘子麻辣羊蹄辣香玉兔香辣兔头香卤牛肉五香狗肉油香豆腐皮五香脆花仁盐水鸭姜爆鸭香卤鸭脆骨麻辣鸭舌盐焗鸡油卤鸡杂香辣凤爪香卤凤翅风味乳鸽油香鹌鹑酸辣鹅掌盐水玉兔五香卤肉卤香耳鲜椒拌卤肉孜然羊蹄油卤牛毛肚辣香豆筋五香蚕豆飘香方竹笋第二节 川味凉菜菜肴实例麻辣土龙虾椒盐河虾辣子田螺麻辣酥鱼豆豉鱼香酥鱼片椒盐带鱼麻辣鳅鱼鲜椒鳝丝棒棒鸡口水鸡怪味鸡块香糟鸡凉粉鸡丝钵钵鸡烧椒拌鸡山椒泡凤爪樟茶鸭香酥鸭水晶鸭条芥末鸭掌红油鸭胗青椒皮蛋鲜椒鸭肠凉粉拌鹅肠椒盐乳鸽川味腊肉川味香肠蒜泥白肉糖醋排骨老坛子泡菜椒麻肚丝香脆腰花皮冻麻辣牛肉干夫妻肺片花仁兔丁缠丝兔怪味花仁蛋酥花仁渍胡豆香糟毛豆麻酱青笋糖醋黄瓜姜汁藕片酸辣粉丝麻辣土豆片白油鲜笋

<<川味卤菜卤水秘方>>

章节摘录

版权页：3.成熟时期在汉、魏、晋时期，凉卤技艺已初步成熟。

西汉人扬雄所著《蜀都赋》对宴席和烹饪技艺作了详细的记载，东汉庖厨画像为人们描绘了当时成都的烹饪技艺。

《蜀都赋》中记载“乃使有伊之徒，调夫五味。

……五肉七菜。

滕厌腥臊。

……莫不毕陈”，就是叙述当时厨师利用各地的原料，在烹制食物时，用生姜、大蒜、花椒、酃酒、食茱萸等原料调和五味。

汉时的宴会已有音乐、歌舞助兴。

到了魏晋时期，人们更注重饮食，便有了“尚滋味，好辛香”的饮食习惯，也使凉卤技艺逐渐成熟。

4.发展时期唐宋时期，是我国各民族的大交融时期，加之四川经济发达，当时就有“扬（扬州）一益（成都）二”之称。

由于物质丰富，烹饪技艺的互相交流，兼收并蓄，宴席成风，官员组织，百姓参与，规模盛大，有时仅为宴饮而搭的凉棚就有十余里。

随着川菜的发展，也使凉卤技术得到了进一步的发展。

5.兴盛时期明清时期，特别是清朝时期，饮食逐渐由单纯的食用转向以社交为目的。

清末傅崇矩所著《成都通览》中就有卤、炸、泡、糟等凉卤技艺的记载，凉卤的材料和配方已基本固定，民间和官方都已喜食凉卤菜肴，凉卤菜肴已进入四川满汉全席的菜单，由此可见川味凉卤在当时已进入兴盛时期。

<<川味卤菜卤水秘方>>

编辑推荐

《川味卤菜卤水秘方》被评为全国优秀畅销书。

<<川味卤菜卤水秘方>>

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>