

<<川菜烹饪技法揭秘>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹饪技法揭秘>>

13位ISBN编号：9787536461758

10位ISBN编号：7536461755

出版时间：2007-2

出版时间：四川科技

作者：李凯

页数：138

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>

## <<川菜烹饪技法揭秘>>

### 前言

中国人爱吃、善吃，对烹饪更是有自己独到的见解。

民间藏龙卧虎地潜伏着许多烹饪高手，一如古龙笔下的江湖，不出手则已，一出手便技惊四座，让人拍手叫绝！

与江湖绝技相比，烹饪技艺少的是剑拔弩张的紧张劲儿，多的是悠柔淡定挥洒自如的生活态度、唇齿留香绕梁三日挥之不去的感官享受、“我的健康我做主”的快感和从容。

说到烹饪技艺的演变和更新，是和悠久的饮食文化、民俗风情分不开的，现代烹饪技术更是融入了许多现代科学技术知识，然后是具体的菜品、配方、技术、操作诀窍、营养及保健等。

本丛书中的菜品，作者经过了精心的挑选，既能体现丰厚历史文化内涵，又能显示出茁壮的现实生命力，同时还具有普遍代表性的。

该丛书内容丰富，涉及到众多的知识领域，如饮食文化学、烹饪学、原料学、营养学等多门学科，是烹饪爱好者的及专业人事的必备烹饪参考书。

本书分为上、下两册，作者以轻松活泼的文笔、通俗易懂的语言系统地介绍了爆、炒、熘、烧、焖、烩、炖、蒸、煮、炸、煎、浸等烹饪技法，每种烹饪技法又配备了10个菜例进行了详细的说明，同时笔者在书中还对一些烹饪制作关键技术以及菜肴制作过程中的重点、难点进行了解密，让读者学到在其他地方无法学到的烹饪经验和烹饪窍门，让你在弹指间成为“烹饪高手”。

图文并茂，又是本书的一大特色。

该丛书的每道菜例均按照制作步骤配有大量的、完整的、系统的彩色图片，使读者朋友在阅读的过程中更直观，操作过程更清楚。

就算是从没动手下过厨的人，也可以跟随步骤图片制作出色、香、味具全的菜品来。

该系列丛书中的菜例，均符合常见又常吃、实在又实用、美味又健康的原则，具有一定的代表性、普及性以及可操作性，适合于餐饮企业厨师及烹饪爱好者参考使用。

## <<川菜烹饪技法揭秘>>

### 内容概要

说到烹饪技艺的演变和更新，是和悠久的饮食文化、民俗风情分不开的，现代烹饪技术更是融入了许多现代科学技术知识，然后是具体的菜品、配方、技术、操作诀窍、营养及保健等。

本书以轻松活泼的文笔、通俗易懂的语言系统地介绍了爆、炒、熘、煎、炸、浸六种烹饪技法，每种烹饪技法又配备了10个菜例进行了详细的说明，同时笔者在书中还对一些烹饪制作关键技术以及菜肴制作过程中的重点、难点进行了解密，让读者学到在其他地方无法学到的烹饪经验和烹饪窍门，让你在弹指间成为“烹饪高手”。

## <<川菜烹饪技法揭秘>>

### 作者简介

李凯：现任四川烹饪高等专科学校高级讲师，食品工艺美术教研室主任，曾工作于四川锦江宾馆。从事厨政管理工作、烹饪研究工作十余年，曾多次在国内烹饪大赛获奖，并被意大利、法国、台湾、澳门等国家和地区烹饪同行邀请做烹饪技艺展示及表演，个人作口叩及论文曾在国内多家报刊、杂志发表，并编著或参预编写了大量的烹饪专业书籍，在业内有一定的知名度及影响力。

普天红：毕业于四川大学新闻系。

毕业后从事餐饮工作，现在已拥有多家大中型川粤菜酒楼。

在多年的酒楼经营中，对烹饪有较深的认识和心得，并积累了丰富的管理经验，具有独到的烹饪理念

。

<<川菜烹饪技法揭秘>>

书籍目录

爆 酸菜仔姜鸭 汤爆双花 仔姜爆鹅肠 孜然肥牛肉 腐乳爆肉片 干笋爆鸡胗 干妈爆鸭舌 山  
椒爆蛤蜊 黄桃仔鸡球 尖椒爆鲜鱿炒 麻花脆膳 嫩蛋炒虾仁 酸菜炒肉片 孜然玉米棒 缤纷膳  
丝 番茄百合炒鱼片 番茄嫩牛肉 怪味鸭下巴 回锅生菜包 辣炒千层肚熘 五彩熘鸡米 什锦菠  
萝鱼 鱼香豆腐盒 杂果黄河鲤 苹果香瓜熘虾仁 凤梨熘仔排 奇味猪排 焦熘羊肉片 葡汁肉柳  
荷香鱼片煎 香煎三明治 香芒火腿肠 香菱煎肉饼 鱼香牛扒 海鲜煎蛋角 口蘑煎猪扒 麻辣  
圭显丝 生煎鸭粒饼 蒜香银鳕鱼 香橙软煎鸡炸 香橙浸仔鸭 油浸粟米鸡 油浸纸包鸡 孜然油  
浸鱼 红袍汤浸鱼 豆花香水鱼 红白萝卜浸蛤蜊 凉粉鱼 卵石浸牛蛙 酸汤基围虾浸 香柠乳鸽  
虾仁黄金球 杏仁土司鸡 芝麻蛋黄卷 黄金四色卷 咖喱海鲜串 奇妙焦香骨 脆炸金箍棒 酥  
炸肉排 土司凤翅锤

## &lt;&lt;川菜烹饪技法揭秘&gt;&gt;

## 章节摘录

合理使用芡汁和味汁。

根据原料是否上浆而定，原料未上浆，芡汁内的湿淀粉宜多，反之宜少；味汁则只能用于上浆原料的烹汁。

由于爆制成菜迅速，其辅料的数量不宜多，最好选用受热易熟，色、香、味、形富有特色的原料。

爆制类菜肴要掌握好烹制与食用的时间，成菜后迅速上菜，趁热食用。

烧油下菜至炒制起菜仅用1分钟左右，讲求一气呵成。

油温要求是旺火滚油，油温八成，即是180~210℃之间，原料下锅后要迅速翻动炒勺、推转搅拌，成菜才会高温下迅速凝结翻卷成各种形状，既美观，又爽脆。

操作要领：油爆的全过程分为“焯”（有的叫烫、飞水）、“炸”（有的叫爆、过油）、“炒”三个步骤。

三个步骤要连续进行，一气呵成。

油爆的火力要大，油量要相当于原料的2~3倍。

成菜特点：口味以成鲜为主（糖和醋的量很少，有用糖不见甜、用醋不见酸的特点，放醋可以使其脆嫩），卤汁紧包，色泽均匀，油分极少，食后盘内无汁，油爆类菜肴主料多为本色，并有葱、姜、蒜的香味，食之脆嫩，清爽不腻。

制作工艺1.选好主料与辅料，辅料多为脆嫩的植物性原料。

2.对主料进行初加工和刀工处理，比如去外皮，去筋，切半分宽的横竖交叉花刀等。

3.将所需辅料刀工成相应的小型形状，有的需要码少量的盐以保持其脆嫩度。

4.将所需调料调成芡汁备用。

5.在旺火上置锅，注入500克油烧热，将主料倒入油中过油约两秒，立刻通过漏勺控油到盛油的器皿中。

6.重新将锅置于火上，放入热油，迅速倒入主料和辅料，烹入芡汁迅速翻炒均匀（专业厨师可采用两翻一颠的方法）即可装盘。

菌爆酱爆的特点在于烧热油后先放入所需酱料炒出香味再放入辅料及主料，它是成菜时酱汁完全包裹住主料，与主料的味道相互渗透的一种爆炒的方法，用的酱料包括黄酱、柱侯酱、XO酱、番茄酱等。

操作要领：烹制酱爆菜肴的关键是把酱炒好，酱的数量一般以相当于主料的1/5为宜，炒酱用油的数量以相当于酱的1/2为好，油多酱少则包不住主料，油少酱多则易巴锅。

油和酱的比例不是绝对的，可视酱的稀稠而增减用量。

成菜特点：酱爆菜肴多为深红色，油光闪亮，味成而有浓郁的酱香味，质地脆嫩爽口。

六：速爆顾名思义，此类爆炒强调的是葱的香味，以它来带出主料鲜美。

大致需要选用500克的大葱，切成雀舌型的厚片，在热油中放入已拌好作料的主料后，迅速将葱片倒入锅中，主料刚熟、葱出香味时即可起锅。

六汤爆一般是将主料过油或用开水焯至半熟后捞出，放入容器内，并迅速倒入调好味的沸汤冲熟的方法。

汤汁是预先调制好的，通常是鸡汤（或高汤）加入盐、味精、料酒及湿芡粉调制而成。

插图：

<<川菜烹饪技法揭秘>>

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>