

<<川味特色火锅实用配方>>

图书基本信息

书名：<<川味特色火锅实用配方>>

13位ISBN编号：9787536464902

10位ISBN编号：7536464908

出版时间：2008-8

出版时间：四川科技出版社

作者：兰玉

页数：197

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>

<<川味特色火锅实用配方>>

内容概要

本书详细、专业地介绍火锅常用食用原料、调味原料、油脂的鉴别、加工、保管，常用味碟调制，火候、油温的掌握，常用设备与用具的了解，火锅配食的制作，精选了川味特色火锅120个品种，详细叙述了其原料组成配方、工艺流程、制作程序、味碟配置和食用方法，为火锅经营者及火锅制作技术专业人员和爱好者提供了一本专业、详细、系统、实用的参考资料。

<<川味特色火锅实用配方>>

作者简介

兰玉，男，1964年生，川味火锅、卤菜、冒菜行业资深技术研究名家。
曾在成都、河南、湖北、汕头等地亲任火锅师和厨师长，四川烹专谭鱼头烹饪学院火锅、卤菜专业老师，中国唯一一所烹饪高等学府——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。
成都兰

<<川味特色火锅实用配方>>

书籍目录

第一章 火锅概述 第一节 火锅简介 第二节 火锅的分类和特点第二章 川味火锅常用原料 第一节 火锅常用原料的分类和品质检验 第二节 川味火锅常用食用原料 第三节 川味火锅常用调味原料 第四节 川味火锅常用油脂第三章 火候与油温 第一节 火候 第二节 油温第四章 火锅常用设备与用具 第一节 火锅常用设备 第二节 火锅常用用具第五章 火锅技术 第一节 汤卤制作 第二节 常用味碟 第三节 火锅配食 第四节 火锅食用技巧与注意事项第六章 川味特色火锅配方与制作 毛肚火锅 土灶全牛油火锅 清油火锅 双椒火锅 鸳鸯火锅 麻辣鱼火锅 冷锅鱼火锅 肥肠鱼火锅 水煮鱼火锅 沸腾鱼火锅 炆锅鱼火锅 糊辣鱼火锅 馋嘴鱼火锅 酸萝卜片片鱼火锅 鱼头火锅 椒香鱼火锅 盐都梭边鱼火锅 水饺鱼火锅 酸菜鱼火锅 乌江鱼火锅 太安鱼火锅 豆花鱼火锅 邮亭鲫鱼火锅 干锅鱼火锅 鱼苗火锅 榨菜鱼火锅 蘸水鱼火锅 钵钵鱼火锅 菌香鱼火锅 番茄鱼火锅 鲶鱼火锅 黄腊丁火锅 冷锅黄腊丁火锅 筒笋鳅鱼火锅 石锅香辣泥鳅 干锅鳅鱼火锅 乡村鳅鱼火锅 泡椒泥鳅火锅 山珍鳅鱼火锅 土鳝火锅 干锅土鳝火锅 尖椒鳝鱼火锅 香辣蟹火锅 香辣虾火锅 盆盆虾火锅 麻辣田螺火锅 香辣大嘴蛙火锅 冷锅蛙火锅 干锅蛙火锅 白味鲜香蛙火锅 泡椒蛙火锅 火锅鸡 干豇豆鸡火锅 芋儿鸡火锅 苗寨筒笋鸡火锅 尖椒鸡火锅 烧鸡公火锅 豆花鸡火锅 干锅鸡火锅 泡椒鸡火锅 酸菜肥肠鸡火锅 泉水鸡火锅 土鸡黄喉火锅 泡菜鸡火锅 坨坨鸡火锅 肚子鸡火锅 山椒水饺鸡火锅 乌鸡山珍火锅 山药乌鸡煲火锅 药膳乌鸡火锅 干锅凤翅火锅 黔江鸡杂火锅 啤酒鸭火锅 盐都土鸭煨锅 姜爆鸭火锅 山椒开胃鸭火锅 老鸭汤火锅 虫草鸭火锅 香辣鸭唇火锅 干锅鸭舌火锅 香辣鸭脆骨火锅 鹅掌火锅 香脆鹅肠火锅 山珍乳鸽火锅 天麻鸳鸯鸽火锅 火锅兔 干锅兔火锅 川南尖椒兔火锅 泡椒兔火锅 霸王兔火锅 冷锅玉兔火锅 香辣玉兔火锅 酸汤玉兔火锅 香辣兔头火锅 红焖羊肉火锅 尖椒羊肉火锅 香辣羊肉火锅 羊肉汤锅 干锅羊蹄火锅 牛肉煨锅 农家牛肉火锅 跷脚牛肉火锅 肥牛火锅 香辣牛掌火锅 香锅狗肉火锅 花江狗肉火锅 滋补驴肉火锅 香辣猪蹄火锅 尖椒肥肠火锅 霸王排骨火锅 香辣筒骨火锅 干锅筒骨火锅 番茄筒骨火锅 山珍筒骨火锅 白肉连锅 双花火锅 荤豆花火锅 粥底火锅 滋补甲鱼火锅 鲍鱼火锅主要参考文献

<<川味特色火锅实用配方>>

章节摘录

第一章 火锅概述第一节 火锅简介一、火锅的定义火锅又称暖锅，原指随锅带火上桌，由食客自烫自食的一种炊具、餐具相结合的器皿，多由紫铜、白铜、不锈钢、铁、陶瓷等材质制成。

随着社会的发展，火锅已是一词多义，成为集盛器、烹调方法（如火锅鱼、火锅兔就是指用火锅这种烹调方法制成的鱼、兔）、食品菜名（食用火锅、经营火锅，这里指的就是菜名）等多层含义在内的烹饪词汇，是我国颇具特色的一种饮食方法。

二、火锅简史1.萌芽时期火锅历史悠久，源远流长。

人类最早过着“茹毛饮血”的生活方式，由于火的发现和使用，改变了人类的饮食方法，由生食变为熟食，随着社会的发展，人类的饮食方式也在不断进步。

据《韩诗外传》记载，早在商周时期，人们在祭祀或庆典时，围坐在鼎的四周，将食物投入鼎内，煮熟后分而食之，鼎是灶和锅相结合的一种古代早期烹制食物的器皿，也是最早以火锅方法烹制食物的方式，是火锅的雏形，火锅由此萌芽。

2.形成时期据考古学家发现，在东汉时期，出现了一种放在炭火上进行温食的“釜斗”，类似于现在的暖锅。

三国时出现了一种名为“五熟釜”的器皿，分为五格，五种不同味型的汤汁盛在其中，类似于现在的多味火锅，由此可见，在此时，火锅已逐渐形成。

3.成熟时期随着社会的发展和经济的繁荣，人们的饮食习惯也在逐渐变化。

<<川味特色火锅实用配方>>

编辑推荐

《川味特色火锅实用配方》是由四川科技出版社出版。

<<川味特色火锅实用配方>>

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>