

<<冷菜/小餐馆当家菜>>

图书基本信息

书名：<<冷菜/小餐馆当家菜>>

13位ISBN编号：9787536465671

10位ISBN编号：753646567X

出版时间：2008-11

出版时间：冯晓云、李维、袁新宇 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2008-11出版)

作者：冯晓云 等著

页数：185

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>

<<冷菜/小餐馆当家菜>>

前言

经过30多年的努力。

我国餐饮业已经成为改革开放过程中起步最早、起点最高、开拓定展最快、收效最为明显、市场化程度最高的行业之一。

大大小小的餐馆如雨后春笋般涌现。

现在哥口朱未的餐饮市场。

中小型餐馆庄成为餐饮业的主流。

如何把握住市场。

有针对性地对自已的容源市场进行分析、研究，确定什么样的菜品，怎样树立有个性的经营风格。

选择哪些有特色的经营品种，是每个中小餐馆业主最关心的问题，也是中小餐馆能否取得成功的关键

。

四川烹饪高等专科学校组织编写和审定的“小餐馆当家菜”这套书。

就是作者经过长期的研究、教学和收集。

<<冷菜/小餐馆当家菜>>

内容概要

《小餐馆当家菜：冷菜》以原料为线索按畜肉类、家禽类、水产类和素菜类四大类别进行编写，共计介绍冷菜菜口品181例，在菜品编制，原料组配以及口味上继承并突破了传统，突出地显示了法今川菜独特的风格和技艺，是中小型餐馆编制经营菜式的重要参考书。对大型餐馆确立菜品经营风格也有一定的帮助。

<<冷菜/小餐馆当家菜>>

书籍目录

畜肉类蒜泥白肉椿芽拌白肉蒜泥泡白肉春卷白肉芝麻肉丝麻辣肉丝陈皮肉片香卤猪耳悄悄话家常耳丝山椒耳片椒麻舌片爽口蹄花爽口蹄筋卤猪蹄豉油腰花芦荟炆腰花椒麻腰花红汤肝片麻酱肝片脆皮肠头折耳根拌肚丝降龙罗纹肚麻辣脆肠罗汉肚白切肚片姜汁肚片香酱猪手果味排骨酒香圆蹄糖醋排骨麻辣排骨卤排骨葱香脑花干拌牛肉爽口牛肉麻辣牛肉干陈皮牛肉花仁拌牛肉卤牛肉干拌毛肚蒜香毛肚芥末毛肚串香兔腰家禽害烧椒兔丝玫瑰兔丁花仁拌兔丁鱼香兔丝牙签仔兔风味烤麸豉油鸡麻辣鸡块红油鸡块青椒拌仔鸡折耳根拌鸡碧绿碎椒鸡姜汁鸡西蜀鱼鳞鸡蒜香三黄鸡明笋爽口鸡凉粉三黄鸡怪味鸡丝棒棒鸡丝鸡丝拌芥面花椒鸡丁葱油鸡丁豆豉鸡柳脆椒张飞鸡麻辣凤冠山椒泡凤爪干豇豆拌鸡杂碧豆百鸟肫子姜拌鸭丝香辣鸭丝菠萝鸭卷红云鸭胗水产类麻辣鱼条泡菜鱼条花椒鱼条豆豉鱼干层飘香鱼茶香鲫鱼香麻银鱼香辣银鱼仔麻香耗儿鱼香辣贡菜鱼皮五香熏鱼甜椒带鱼萝卜带鱼葱酥带鱼生椒墨鱼仔乳香墨鱼仔椒麻鱿鱼三色鱿鱼丝海鲜什锦刺身韭香蛤蜊肉银芽赤贝烧拌鲜贝陈皮大虾陈皮青鳝孜香鳝丝青椒拌鳝丝花椒鳝段麻辣鳝丝贡菜拌鳝丝香辣牛蛙麻花香茅蛙腿香辣蛙腿葱辣蛙腿香辣田螺鱼香螺片麻辣泥鳅五彩蜚丝糖醋蜚丝蔬菜类香油南瓜丝椒麻南瓜花冰渍凉瓜生拌苦瓜蒜泥黄瓜葱油苦瓜柠汁青瓜炆瓜条枣香莲藕珊瑚莲藕西蜀渍黄豆泡椒雪豆鱼香青圆姜汁豇豆折耳根拌胡豆蒜泥青豆山椒果仁鲜辣茄条凉拌茄子烧拌茄子酸辣贡菜香干芋头鸡茸菠菜糟汁醉芦笋爽口白菜酸辣碧玉芦笋麻辣海白菜姜汁菠菜蒜泥贡菜青椒炆黄丁麻辣儿菜片葱油笋丝麻辣凤尾香油金针菇碧波鸡腿菇蒜泥拌苕菜爽口萝卜丝胭脂萝卜拌萝卜干话梅胡萝卜花仁萝卜干花仁豆腐干生拌花仁花仁拌芹菜五香花生米怪味花生仁双黄蛋卷青椒皮蛋香芹腐竹生拌甜椒酸辣折耳根麻辣腐丝凉拌三丝红油黄丝香辣豆棒蜜汁三宝怪味腰果辣白菜酸辣凉粉香辣凉粉卤豆筋泡子姜爽口西芹泡莴头泡青菜泡咸蛋跳水泡菜附表油温识别表火力的分类与鉴别表

<<冷菜/小餐馆当家菜>>

章节摘录

原料猪耳朵.....100克 柠檬.....10克 干辣椒.....5克 泡菜盐水100克 野山椒.....50克 精盐.....15克 八角.....3克 白醋.....20克 西芹.....15克 胡椒粉.....5克 味精.....2克 红辣椒.....15克 花椒.....1克 白糖.....50克 胡萝卜.....10克 泡辣椒.....5克 清水.....适量

工艺流程猪耳朵清洗干净，放入烧沸的清水锅内煮至断生捞出，晾凉或用清水冲凉，改刀成薄片。

西芹、红海椒、胡萝卜洗净，改刀成菱形；柠檬改刀成片形，野山椒剁碎。

清水放入锅内，加入八角、胡椒粉、精盐、花椒、干辣椒、剁碎的野山椒烧沸出味，倒入盆内晾凉；加泡菜盐水、白醋、味精、野山椒、泡辣椒、西芹、红辣椒、胡萝卜、柠檬、猪耳朵片，泡制半天以后即可食用。

猪耳朵选新鲜、色白、无臭味、体形完整的。

调制浸泡鸡爪的酸辣味汁，应选质量好的盐水。

<<冷菜/小餐馆当家菜>>

编辑推荐

《冷菜》由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。

<<冷菜/小餐馆当家菜>>

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>