

<<菜点合璧>>

图书基本信息

书名：<<菜点合璧>>

13位ISBN编号：9787536665613

10位ISBN编号：753666561X

出版时间：2004-5

出版时间：重庆出版社

作者：舒国重 编

页数：120

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>

<<菜点合璧>>

内容概要

《菜点合璧》专题讲述菜肴与点心的组合，开创了菜谱类图书的新题材。

作者创制并汇集了120款菜肴与点心组合的实例，运用了合烹、镶拼、艺术造型、盛载、裹烹、镶嵌、借鉴等多种手法成肴，因此涉及到烹饪领域的各种烹制技法。

读者阅读此书不仅开卷的益，而且还能受到启迪。

若是依法实践，定可创制出更多的菜点合璧新款式。

<<菜点合璧>>

作者简介

舒国重，1956年11月16日出生，中国烹饪大师，特一级烹调师（高级持师）、特二级面点师，国家高级考评员，事厨近30年来，曾先后担任过多家知名餐饮企业的厨师长、行政总厨、古装、古装政总监等职，并且多次被选派前往国外工作或表演献艺。

自上世纪八十年代中期开始，舒国重已先后在国内外获得了数十项荣誉。

1986年，他首创了四川小吃筵席；1994年，他率弟子设计推出了开先河的“三国宴”及“三国系列菜式”；1998年初，他率先设计推出了具有开创性的“荤料泡制”系列菜式，其代表菜品“爽口老坛子”更是成了后来风靡时间最长、影响面最广的流行菜式之一。

舒国重潜心钻研技艺。

多年来他不仅研究整理并发表了数十篇专业论文，而且还受聘担任了国内数所烹饪院校的客聘教授或兼职教师。

他与别人合编的《四川江湖菜》第一辑和第二辑，均为近些年畅销全国各地的热门图书之一，深受广大读者的欢迎。

<<菜点合璧>>

书籍目录

花开富贵翅龙王戏珍珠红梅桂花虾燕窝鲍鱼红梅鲍菇红饺芙蓉鸡绿饺北极贝糯米菠萝虾饺翠瓜卷枇杷白玉虾球馒头虾饼土司凤尾虾玉盏翡翠虾五梅托虾球缠丝凤尾虾金元宝炒蟹猫耳朵炒海蟹金糕瓢桂鱼糯米墨鱼包凉面香酥鱼面丝武昌鱼青菠鱼头面块酸菜鱼蝴蝶鱼花凤凰鱼肚卷提篮银鱼萝卜丝抄手鲫鱼元宵醉带鱼珍珠翡翠虾仁波丝银雪鱼四喜长寿蟹鲤鱼跳龙门南极海中宝满载而归花篮盛珍宝.....

<<菜点合璧>>

章节摘录

书摘 【兰豆海棠果】 此菜用荷兰豆瓢入鱼糝作海棠树的叶子，再同用米食捏制而成的“海棠果”组合成菜。

其特点是造型美观，风格别致，给人一种美的享受。

用料：荷兰豆150克 鱼糝100克 大米吊浆粉200克 冬茸馅150克 香菇、食用红色素、精盐、味精、鸡蛋清、清汤、淀粉、香油、精炼油各适量 制作方法： 1. 荷兰豆修切成叶形，入沸水锅中氽一水捞出，剖开豆荚，先抹卜，蛋清豆粉，再瓢入鱼糝，入笼蒸熟后取出，摆在盘中作海棠树的叶子；香菇煮熟略修切，用精盐、味精、香油拌匀，摆入盘中作海棠树的枝干。

2. 大米吊浆粉入笼蒸熟后取出，揉匀成米粉面团，下成若干剂子，分别包入冬茸馅，捏成海棠果形，并刷上少许食用红色素，即成海棠果生坯，入笼蒸熟后取出，摆在盘中枝叶间。

3. 净锅上火掺入清汤烧沸，调入精盐、味精，用水淀粉勾玻璃芡，起锅淋在盘中荷兰豆上，即成。

【乌冬鲍鱼】 将日式乌冬面与粤式鲍鱼合二为一，成菜既有日本料理的风味，又有粤菜的特色，是一款简单易做的佳肴。

用料：罐装鲍鱼1小听 乌冬面250克 鲍鱼汁、精盐、胡椒粉、味精、鸡精、葱油、上汤、水淀粉、精炼油各适量 制作方法： 1. 取出鲍鱼，入锅加上汤、鲍鱼汁煨入味，摆放于圆盘中间。

2. 乌冬面入沸水锅中煮熟捞出，再入炒锅中加精盐、胡椒粉、味精、鸡精、葱油及精炼油炒入味，起锅装在圆盘四周。

3. 鲍鱼汁入锅加热，再用水淀粉勾薄芡，起锅淋在盘中鲍鱼上，稍加点缀即成。

【刺猬萝卜鸡】 用鸡糝加入胡萝卜泥制成象形的“萝卜鸡”，再与用面点做成的“白玉刺猬”组合成菜，其造型十分美观，具有较高的观赏价值。

用料：鸡糝250克 胡萝卜泥150克 澄粉200克 椒盐火腿馅100克 鸡蛋、面包糠、精盐、味精、香菜、精炼油各适量 制作方法： 1. 澄粉用开水烫熟，揉匀成面团，下成若干剂子，分别包入椒盐火腿馅，捏塑成刺猬形，入笼蒸熟后取出，摆入圆盘中间。

2. 鸡糝加胡萝卜泥、精盐、味精调匀，做成胡萝卜形状，入笼蒸熟后取出，再裹匀鸡蛋液，沾匀面包糠，下入油锅中炸至色呈金黄时捞出，然后在胡萝卜的一端插上香菜，摆在盘中刺猬四周即成。

【丰收玉米鸭】 这是一款大众化的菜点合璧鸭肴，它是将樟茶鸭脯切成丁，再加入嫩玉米粒、大红椒丁等炒制成菜，然后与用澄粉捏塑而成的象形玉米组合而成。成菜造型美观，色泽艳丽，体现出一派丰收的景象。

用料：樟茶鸭脯250克 嫩玉米粒150克 澄粉300克 芽菜肉馅150克 大红椒、露笋、姜米、精盐、料酒、味精、白糖、淀粉、食用黄色及绿色素、化猪油、精炼油各适量 制作方法： 1. 樟茶鸭脯切成丁；嫩玉米粒入沸水锅中氽一水捞出；大红椒切丁；露笋切小节，亦入沸水锅中氽一水捞出。

2. 炒锅上火入精炼油烧热，投入姜米爆香，下入鸭脯丁翻炒，烹入料酒，再下入嫩玉米粒、大红椒、露笋翻匀，调入精盐、味精，起锅装入圆盘中间并稍加装饰。

3. 澄粉加淀粉用开水烫熟，再加白糖、化猪油揉匀成面团，将大部分面团加入食用黄色素揉匀成黄色面团，将小部分面团加入食用绿色素揉匀成绿色面团，然后用两种面团搓条下剂，分别包入芽菜肉馅，做成象形玉米生坯，入笼用旺火蒸熟后取出，摆在圆盘四周即成。

【菜饼镶烧鸭】 将川式烧鸭配有菠菜汁面团制成的饼同食，真是别有一番风味。

用料：川式软烧鸭半只(约1000克) 菠菜汁发酵面团300克 白糖、化猪油、烧鸭汁各适量 制作方法： 1. 软烧鸭去骨，切成片，装入蒸碗内，入笼蒸热后保温待用。

2. 菠菜汁发酵面团加入白糖、化猪油揉匀，下成若干剂子，做成圆饼状，入笼蒸熟后取出。

3. 将软烧鸭翻扣在圆盘中间，再淋上烧鸭汁，四周摆上菜汁饼，即成。

【仙掌玉芙蓉】 这里的“仙掌”指的是鹅掌。

将烹制成菜的“鲍汁扒鹅掌”同用米食制作而成的“玫瑰玉芙蓉”组合成菜，其档次及色、香、味、形都与众不同。

用料：鹅掌10只 大米吊浆粉200克 玫瑰糖馅100克 花菇、菜胆、鲍鱼汁、精盐、花雕酒、味精、淀粉、化猪油各适量 制作方法： 1. 鹅掌去骨洗净，入沸水锅中焯一水捞出；花菇切小块；菜胆入

<<菜点合璧>>

沸水锅中氽熟后捞出，摆入圆盘中垫底。

2. 炒锅上火入化猪油烧热，下入鹅掌、花菇，烹入花雕酒，调入鲍鱼汁、精盐、味精，烧至入味且熟透时，起锅装入圆盘中间菜胆上，浇上汤汁。

3. 大米吊浆粉揉匀，入笼蒸熟后取出，加入化猪油揉匀成米粉面团，下成若干剂子，分别包入玫瑰糖馅，捏成芙蓉花苞形，入笼蒸熟后取出，摆在盘中鹅掌上即成。

.....插图

<<菜点合璧>>

编辑推荐

随着生活水平的提高，丰富多样的食品和食物不断涌现，人们一日三餐的饮食菜谱越来越丰富，人们渐渐改变陈旧落后的饮食习惯，不断追求着高品质的生活质量，希望吃得健康，吃得科学，吃得有营养。

饮食制作和饮食菜谱也不断发展，这对广大厨师和家庭饮食制作人员提出了更高的要求。

学习现代饮食菜谱制作，是现代生活的需要。

这本《菜点合璧》的编写是您提高厨艺的好帮手。

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>