

<<铁板菜>>

图书基本信息

书名：<<铁板菜>>

13位ISBN编号：9787536686267

10位ISBN编号：7536686269

出版时间：2007-4

出版时间：重庆出版社

作者：陈小林

页数：137

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>

<<铁板菜>>

内容概要

用铁板烹制菜肴又叫“铁板烧”，是一种较为特殊的烹制方法。

铁板烧有两种形式。

一种是小铁板，其操作程序为：将原料加工成型，经预备烹制（油滑、水煮、油爆、油炸）后，放入事先加热的小铁板中，然后将调好味的滋汁浇入，菜肴里的汤汁遇到滚烫的铁板，发出“滋滋”的响声并伴着滚冒的白烟，一时间餐桌上云蒸霞蔚，香气四溢，菜品热气蒸腾，颇具特色。

另一种是大铁板，其操作程序为：将加工后的原料摆放在平整光洁的大煎盘上（其下是加热设备），边煎边调味，用手铲拨动、翻拌，成菜后装盘，这种烹制形式可作客前烹制（厨师面对客人进行烹调操作），即烹即食，别有一番情趣。

小铁板小巧、方便，大小酒楼、食肆均可使用，而大铁板一般在大型酒楼或西餐厅使用。

铁板菜式来源于西餐，在20世纪80年代引入我国的广东、上海等沿海地区，其中，铁板牛柳是当时西式铁板菜的典范。

但不久后铁板菜就为粤菜所兼收并蓄、西味中调，粤菜厨师将中式烹调技法和饮食习惯融入铁板菜中，开发并形成了一批具有本地特色的铁板菜。

此后，铁板菜又不断被推广，与各地菜系相融合，其品种层出不穷，其形式不断翻新，一度风行全国。

要创新出好的铁板菜肴，就要对铁板菜的特点、铁板菜的成菜要求和铁板的使用方法有较为全面的了解，掌握好做铁板菜的基本方法。

<<铁板菜>>

书籍目录

导言1 水产类 铁板海中鲜 铁板橙汁银鳕鱼 酱烤银鳕鱼 铁板飘香鲈鱼 水豆豉鱼排 铁板美极银鲳 铁板茄汁瓦块鱼 铁板烹鳊鱼 铁板烧带鱼 铁板烧汁鳊鱼 铁板鳊鱼卷 铁板小黄鱼 铁板美极小黄鱼 铁板参鱼片 铁板酸菜鲫鱼 铁板怪味豆腐鱼 铁板飘香豆豉鱼 铁板干煎鲢鱼 铁板茶香鲜鱿 铁板纸包鱼 铁板藿香鱼 铁板炆锅鱼 铁板手撕鱼 铁板火焙鱼豆腐 铁板风味鳝筒 铁板鳄鱼掌 铁板盐焗火焰虾 铁板辣汁虾 铁板满堂红 铁板咖喱蟹 铁板泡椒扇贝 铁板香螺片 铁板山海会 铁板XO酱仔鲍鱼 铁板家常海参 铁板茄汁鱼肚 铁板开边虾 铁板串烧明虾 铁板西柠虾排 铁板对虾球 铁板夏果虾仁2 禽肉类3 畜肉类4 其他类

<<铁板菜>>

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>