

<<808例四季家常菜>>

图书基本信息

书名：<<808例四季家常菜>>

13位ISBN编号：9787537535694

10位ISBN编号：7537535698

出版时间：2007-9

出版时间：河北科技出版社

作者：轩宇鹏

页数：294

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>

<<808例四季家常菜>>

内容概要

本书在实用、方便、简单的前提下，分为蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、水产类、豆类、水果类及主食类等七大类，介绍了常见菜肴制作加工的技法、手法、注意事项，每种类菜肴的用料、制作加工程序和美味特点，尤其对色、香、味、形和营养特点等详加说明，文字浅显易懂，所选菜肴又制作方便、美味可口，经济实惠，是现代居家饮食不可或缺的参考书。

<<808例四季家常菜>>

书籍目录

第一章 蔬菜类 运用“色彩价值学” 察体观色 有点虫眼也无妨 保护蔬菜里维生素的方法 热
菜系列 醋熘白菜 干烧白菜 扒白菜条 腊肠炒油菜 芹菜炒肉丝 酥香菠菜 菠
菜炒鸡蛋 炸菠菜脯 金钩菜花 奶油烧菜花 锅煽韭菜 肉片烧平蘑 七彩香菇
炒鲜蘑 红烧猴头蘑 烧雪冬 鸡蛋炒香椿 炸香椿 肉丝木耳菜 银耳素烩
麻辣茼苣 肉片炒茼笋 辣味笋片 炒鲜芦笋 炸芦笋 藕断丝连 软炸藕片 糖醋
藕片 葱烧樱桃萝卜.....第二章 畜肉类第三章 禽蛋类第四章 水产类第五章 豆类第六章 水
果类第七章 主食类第八章 烹调的基本知识

<<808例四季家常菜>>

章节摘录

总之，调味要掌握以适口为宜，并要细心研究原料特点、调味方法，按照菜肴的特点灵活地使用调味品，使烹调出的菜肴具有一定的特色，并适合就餐者的需要。

(2) 调味的作用。

调味的作用表现在以下几个方面：形成菜肴的味道。

调味可以决定一个菜的口味，所以，使用的调味品的种类不同，菜的味道也不一样。

例如：同是里脊都用熘法烹制，加糖、醋就成为、“糖醋里脊”；加香糟即成为“糟熘里脊”；要使用盐、鲜汤、淀粉等就是“滑熘里脊”；如用番茄酱来调味，就是“番茄里脊”等等。

调整原料的味道。

食物原料的味道浓淡各不相同有的偏浓，有的偏淡，有的无味。

通过调味，可以使浓的冲淡，味淡的或无味的原料增加味道。

羊肉膻味重，做红焖羊肉时，可以少加一些滋味清淡的萝卜、白菜之类的配料，就可以缓解一些。

增加菜肴的色泽。

有些调味品带有一定的色泽，根据烹调菜肴加入调味品，可以使菜肴色泽更美观。

红腐乳汁和番茄酱，可使菜肴呈玫瑰色；红糟可以使菜肴变红；咖喱可以使菜肴呈黄色；粤菜所用的蚝油，可使菜肴具有明亮鲜艳的光泽。

经过调味，烹制出来的菜肴不仅味道鲜美，而且外观更加好看。

去腥膻，解油腻。

有些烹调原料，如猪肉、牛肉、羊肉、鱼、虾等都带有较重的腥膻气味和油腻，这些腥膻甚至多余的油腻会降低人们的食欲，必须予以缓除。

通过加热可以缓解一部分。

另一部分则须借助一些调味品或配合一些其他原料来缓解。

构成不同的地方风味。

调味是构成各种地方风味的主要因素之一。

从加热方法来看，各地大同小异。

但是从调味方法来看就大有区别：，如，四川爱用辣椒、花椒、豆瓣酱；浙江喜用糖、香糟和绍兴酒；闽菜喜用虾油、红糟；粤菜常用咖喱、蚝油和番茄酱；北方喜用盐、酱油、醋等。

这样就形成了不同的地方风味。

<<808例四季家常菜>>

编辑推荐

《808例四季家常菜（新版）》大众食材美味佳肴，著名烹饪美食专家联合推荐。
最好的808例家常菜，天天新。

<<808例四季家常菜>>

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>