

<<常用干料发制技法>>

图书基本信息

书名：<<常用干料发制技法>>

13位ISBN编号：9787538148800

10位ISBN编号：7538148809

出版时间：2007-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：易辉主编

页数：95

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>

<<常用干料发制技法>>

内容概要

干货原料是指原来鲜活的动植物原料，经过脱水加工后制成的烹饪原料。干货原料的涨发方法有许多种，一般是根据干料的性质、干制的方式和烹调的需要而定的。通常采用的有水发法、油发法、盐沙发法、火发法和碱发法五种。有很多干货原料需要把这五种涨发方法混合在一起使用。本书图文并茂地介绍了常用的干料发制技法。

<<常用干料发制技法>>

作者简介

易辉，1967年生人，大专文化。

中国烹饪协会名厨专业委员会委员。

辽宁省高级烹饪鉴定师，中国烹饪大师，高级烹调师。

曾获得中国优秀行政总厨，辽宁省食文化代表人，沈阳首届青年厨师技艺表演赛荣获金牌。

从事餐饮工作20余年。

曾任沈阳九歌城主厨、辽宁省国际射击俱乐部餐

<<常用干料发制技法>>

书籍目录

一、干货原料概述二、干货原料发制技法 1.水发法 2.油发法 3.盐、沙发法 4.碱发法 5.火发法
三、水产品发制技法 燕窝 鲍鱼 鱼翅 海参 干贝 鱼肚 鱼唇 明骨 鲍片 章鱼干 墨鱼干
鱿鱼干 鱼皮 干虾仁 淡菜 蚝豉 海蜇 海螺干 裙边 咸鱼干 乌鱼蛋四、动物原料发制技
法 哈士蚂油 熊掌 驼蹄 紫驼峰 鹿鞭 牦牛耳 金华火腿 鹿筋 蹄筋 鹅掌筋 腊鸭 腊肉
鸽肚五、植物原料发制技法 松茸 冬菇 日本花菇 猴头蘑 牛肝菌 竹笙 笋干 木耳 黄耳
雪耳 元蘑 口蘑 陈草菇 发菜 黄花菜 万年青 干芽菜 梅干菜 桔梗 薏仁 地瓜干
黄瓜干 茄子干 萝卜干 土豆干 蕨菜 干豆角 芦荟 菊花 人参 大枣 陈皮 胡椒 白果
花椒 牡蛎 蝎子 豇豆 腐竹 莲子 百合 石花菜 海带六、食物相克七、食物相宜

<<常用干料发制技法>>

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>