

<<大厨新煮张>>

图书基本信息

书名：<<大厨新煮张>>

13位ISBN编号：9787543927902

10位ISBN编号：754392790X

出版时间：2006-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：张正龙,张正东

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>

## <<大厨新煮张>>

### 内容概要

做菜一定要大费周章，搞的挥汗如雨吗？

能不能轻松一点，随兴一点呢？

当然能！

看看张正东和张正龙兄弟两为您准备的《大厨新主张》吧！

这是一套创新菜谱，在烹饪技法和思维上提出了新思路供您参考，更提供了上百道点心佳肴，以“主角、配角、功夫、点评”的样式来教你学会这些美味佳肴。

有了它，你可以轻轻松松让餐桌从此缤纷热闹起来！

自从我们的祖先阔到可以将正餐以外的小份量食品从正餐那里分离开来，并将一般带汤汁的叫小吃，将一般不带汤汁的叫点心以后，小吃又被叫做“小食”，“从食”，甚至还有叫“零食”、“零嘴”、“小嘴”的。

尽管不少帝王将相、闻人大亨私下都很爱食点心小吃，但点心小吃还是很难登大雅之堂。

不过，点心小吃的生命力是很强的，绵绵延续到今天。

例如“馒头”，诸葛亮出兵，七擒七纵孟获，班师至泸水，鬼哭狼嚎，遂以面粉为皮子，以牛、羊肉为馅，做成“蛮首”，因其不雅，后又改名叫“馒头”，至今千余年，其品种、风味，简直可写一部大著作。

即使豆腐脑、麻花、薄脆、凉粉，几乎可称为“平民小食”。

又如扬州干丝、四川担担面、北京豌豆黄、广州及第粥、济南细撒子，天津狗不理包子，影响大，传播广，可饶是脍炙人口。

## <<大厨新煮张>>

### 作者简介

出生于烹饪世家的张正龙，现为中国烹饪协会会员、国家级高级技师，擅长本帮菜、粤菜、湘菜、川菜。

张正龙，20世纪80年代末和希尔顿大酒店、和平饭店的大师一起工作。

勤学的他从名师和前辈处学得烹饪技艺之精髓，打下了扎实的基本功。

平时喜欢阅读各种烹饪书籍，研究菜谱，从中汲取营养以充实自己。

曾担任过上海多家大型酒店的总厨、技术总监、副总经理、总经理等。

现任上海9家大型酒店的总厨、3家酒店的高级顾问。

曾被评为“厨神”称号、上海餐饮新潮高级餐饮经理人，在华东地区的烹饪大赛上获一等奖和两项热菜金奖、“太湖牌”大闸蟹创新烹饪大赛决赛至尊奖，并多次在上海电视台展示厨艺，在东方卫视《天天厨房》栏目中献艺。

曾有多篇作品分别在《中国烹饪》《东方美食》《中国大厨》《上海餐饮》《上海百厨》《新民晚报》《服务经济》等多家报刊上发表。

现为上海东耀餐饮管理有限公司总经理技术总监。

<<大厨新煮张>>

书籍目录

粢毛团奶黄鲜虾酥黄金锅饼腐皮三丝卷鱼肉吐司奶香巧果麻糖土豆饼双色软糕金鱼戏花石麻香汤圆橘  
香枸杞小圆子鲜肉蟹粉小笼油氽小汤包浓汤蟹粉煎包鱼翅黄金饺麦香蟹壳酥酥化奶酪盏小煲甜酒酿新  
派血糯八宝饭夹心桂花芋艿脆皮馄饨太极甜粥糟香小田螺面筋鱼羊鲜百叶水晶西瓜冻乌龙茶糕面拖大  
排拌米糕酥皮草虾夹心枣泥蕉高丽青豆泥鲜虾水晶饺小煲一品粥浓汤雪菜烩面酥皮银耳羹云腿皮蛋粥  
鲜奶炸马蹄果味叉烧酥蒜香小笼蒸排骨翡翠炸酱面什锦咸水饺三鲜豆皮海派泰式炒粉双味刺猬团地瓜  
香饼玉米饼鲜果冻云腿糯米烧卖奶黄小麻球XO酱煎饼油条三鲜锅饼酥脆香葱饼山芋南瓜饼甘栗金鱼  
酥瑶柱开洋灌汤包果仁枣泥糕海鲜萝卜千层酥鲜果玉米酥枣泥车轮酥莲蓉豆沙佛手元宝酥四色蒸饺白  
鹅鸳鸯饺干菜煎饺果仁老婆饼三丝两面黄皱纱小馄饨芹香鱼皮馄饨火腿肉松香麻糕鸳鸯小刀切雪花糯  
米团韭黄鲜虾薄饼梅花酥飘香榴莲酥福禄寿桃象形葫芦象形蜜枣

<<大厨新煮张>>

章节摘录

书摘粢毛团 主角：糯米粉500克、粳米粉200克、糯米100克。

配角：葱末2克、姜末5克、料酒5克、夹心肉酱250克、细盐5克、味精5克、清水100克。

功夫：1. 肉酱加入调料、清水拌匀成馅心待用。

2. 糯米淘洗干净，冷水浸泡12小时，捞出沥干水分待用。

3. 糯米粉、粳米粉加水拌和，揉至光滑，搓成长条，摘成小坯包入肉馅，收口呈圆球状，外面滚上糯米成生坯待用。

4. 生坯上笼旺火蒸30分钟至熟即可。

腐皮三丝卷 主角：面粉500克、猪油150克。

配角：虾仁100克、奶黄馅100克，细盐1克、味精5、鸡蛋清1只、生粉5克、精制油1000克(实耗100克)。

功夫：1. 面粉200克加100克熟猪油，反复搓透成油酥面。

2. 虾仁漂洗干净，斩成米粒形，加配角原料、调料上浆待用。

3. 水油面包入油酥面擀成长方形，两头向中间叠成3层擀成圆皮子待用。

4. 一张皮子包上虾仁馅，一张皮子包上奶黄馅，呈水饺形：两种饺子合在一起，四周捏紧，成盒子酥生坯。

5. 油温4~5成热放入生坯，炸至浅金黄色，浮上油面即可。

P3-4

## <<大厨新煮张>>

### 编辑推荐

做菜一定要大费周章，搞的挥汗如雨吗？  
能不能轻松一点，随兴一点呢？

当然能！

看看张正东和张正龙兄弟两为您准备的《大厨新主张》吧！

这是一套创新菜谱，在烹饪技法和思维上提出了新思路供您参考，更提供了上百道点心佳肴，以“主角、配角、功夫、点评”的样式来教你学会这些美味佳肴。

有了它，你可以轻轻松松让餐桌从此缤纷热闹起来！

<<大厨新煮张>>

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>