

<<家常炸熠爆菜>>

图书基本信息

书名：<<家常炸熠爆菜>>

13位ISBN编号：9787802313552

10位ISBN编号：7802313554

出版时间：2008-1

出版时间：中国中医药出版社

作者：吴杰 主编

页数：243

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>

## <<家常炸熠爆菜>>

### 内容概要

本书是“家常菜谱系列丛书”之《家常炸熠爆菜》。

炸、熠、爆的烹调方法是家庭厨房中最常采用的烹调方法，适用于各类烹饪原料，以其制作简便、成熟快捷、外焦里嫩、干香酥脆、软滑鲜嫩、汁浓味醇、口味各异而深受人们的喜爱。

本书精选300款营养丰富、搭配合理、制作简便、口味鲜美且非常适合家庭学习制作的美味家常炸熠爆菜，其中有久负盛名的传统菜，也有流传广泛的创新菜，且南北东西风味兼顾。

并以简洁的文字、生动的笔法对每款菜肴的用料配比、制作方法、器皿搭配、花色点缀以及个别菜肴的上桌注意事项、品尝注意事项等，均做了具体的说明和阐述。

其最优于国内同类书籍之妙处，是我们把烹调技艺中的行业术语，以最通俗易懂的语言表达方式传递给读者，使读者能够在轻松的阅读、愉快的烹制过程中，了解和掌握中国精美的烹调技艺。

本书不仅适合广大家庭学习制作，而且是各种厨师培训班、烹饪学校难得的教学参考书，也适合机关、企事业单位及各大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用

<<家常炸熠爆菜>>

作者简介

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），高级营养师。曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于饮食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点，先后出版了《中国著名菜系精选教材》

## &lt;&lt;家常炸熘爆菜&gt;&gt;

## 书籍目录

炸菜的技巧熘菜的技巧爆菜的技巧香酥鸡香炸仔鸡软炸鸡炸八块碎炸鸡炸熘仔鸡软熘鸡丸香辣仔鸡香酥鸡腿咖喱鸡腿香酥鸡排芝麻鸡排飘香凤翅白切鸡菊花鸡醋熘鸡熘蚝香鸡片酥糊鸡球滑熘鸡丝熘酸辣鸡丝熘兰花鸡丁油爆鸡丁酱爆鸡丁糟熘虾仁鸡丁翡翠鸡丸三丝鸡肉卷熘鸡茸苋菜熘乌鸡脯芫爆乌鸡丝脆糊乌鸡条樟茶鸭脆皮鸭酥糊肥鸭丁香酥鸭香酥肥鸭干香鸭块五香鸭块仔萝鸭片熘三色鸭片熘翡翠鸭条姜爆鸭丝滑炒青椒鸭丁麻香鹅脯芫爆鹅丝酱香鹅肉飘香酥鹅香酥乳鸽串炸鸽子生炸乳鸽脆皮乳鸽软熘肉鸽果香鸽柳茄汁熘鸽片香酥鹌鹑生炸鹌鹑串炸鹌鹑炸禾花雀香酥肘子干炸里脊酥糊里脊乳汁爆肉脆浆裹肉糟熘里脊滑熘里脊焦熘肉片果香里脊火爆燎肉芫爆里脊丝酱爆肉丁香酥排骨米粉炸排骨糖醋熘排骨粤式椒盐骨炸纸包排骨茄汁排骨干炸丸子酥炸丸子炸灌汤丸子炸春卷网油春卷爆三样孜然火腿葱爆羊肉香酥羊腿软熘羊肉芙蓉羊排嫩炸羊肉串酱椒熘肉段油爆里脊花清炸羊肉干炸羊肉佛手卷羊肉蕨菜卷酥炸羊肉蛋卷蛋皮羊肉卷熘菊花肉寸金肉炸牛排炸卷果袈裟牛肉酱香牛肉片洋葱爆牛肉芫爆牛肉丝炸孜然牛肉酥炸肉卷三丝牛肉卷蒲棒鹿肉炸熘鹿肉孜然鹿肉葱爆鹿肉糖醋鹿肉香辣鹿肉丝网油鹿肉卷芝麻肉丸兰花熘驴肉爆驴肉片麻香驴肉丸香酥狗肉酱爆兔片炸熘兔肉香辣兔肉滑熘三色兔片炸鱼扇炸鱼排麻香鱼排酥炸鱼卷干炸银鱼雪衣银鱼翡翠鱼片鲜熘鱼片干炸鱼片糟熘鱼片茉莉鱼片.....

## &lt;&lt;家常炸熘爆菜&gt;&gt;

## 章节摘录

炸菜的技巧炸，是将经刀工处理后的原料入味或不入味、挂糊或不挂糊放入多量油中直接炸至成熟的一种方法，适用于制作多种原料的菜肴，具有香、酥、脆等特点，是厨房中常用的烹调方法之一。

具体可分为清炸、干炸、软炸、松炸、酥炸、脆炸、纸包炸（卷包炸）等。

（1）清炸是将原料用调味品腌渍入味，不经过上浆、拍粉、挂糊等处理，直接下入油中炸制。

清炸要根据原料的老嫩程度和形状大小来掌握油温及火候。

质嫩或形状较小的原料要用高温油，炸制的时间要短些。

形态较大的原料炸制的时间要长些，高温入锅后有的要用小火长时间炸制。

不论是形状大的还是形状小的，一般都需要复炸，就是把炸制八九成熟的原料捞出，待油温升高后再下入冲炸一遍，使原料达到外酥里嫩的效果。

（2）干炸是将原料经过刀工处理成形，加入调味品腌渍入味后再拍粉或挂糊，下入热油中炸制成熟的一种方法。

干炸要掌握的要点是无论拍粉还是挂糊都要充分挂匀，入锅时要根据糊的不同灵活掌握油温，一般都需要炸两遍，其成品色泽金黄，外酥脆，内鲜嫩，如干炸里脊等。

（3）软炸是将经刀工处理后的片或块等形状的原料入味并挂糊，下入四五成热的油中炸至成熟的一种方法。

软炸时调糊的稠稀要根据原料的性质而定，脆嫩多汁的原料，糊要稍稍一点，油温不能过高或过低，其成品特点是外微脆，内嫩香，如软炸虾仁等。

（4）松炸是将经刀工处理后的原料用调味品腌渍入味后，再挂匀蛋泡糊，下入三四成热的油中炸透至熟的一种方法。

<<家常炸熘爆菜>>

编辑推荐

《家常炸熘爆菜》不仅适合广大家庭学习制作，而且是各种厨师培训班、烹饪学校难得的教学参考书，也适合机关、企事业单位及各大中专院校、中小学校、幼儿园的食堂参考使用。

<<家常炸熠爆菜>>

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>