

《时尚新厨房》

图书基本信息

书名：《时尚新厨房》

13位ISBN编号：9787122141224

10位ISBN编号：7122141225

出版时间：2012-10

出版社：化学工业出版社

作者：王鼎

页数：152

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《时尚新厨房》

内容概要

《时尚新厨房:广东小吃》介绍了专业大厨20余年的烹饪经验，总结并收录了深受大众所喜爱的、经典的广东小吃。泡椒白云凤爪、豉汁排骨、皮蛋瘦肉粥、广东糯米鸡等知名小吃都在其中。并且每道菜都配有十分详细的步骤图，图文并茂，便于读者的学习。

《时尚新厨房:广东小吃》还独家收录了制作工具的详细用途以及饺子皮的制作方法，细微之处使初学者也能很快上手，做出美味小吃。

《时尚新厨房》

作者简介

王鼎

高级烧腊师出身餐饮世家，在粤港两地从事餐饮行业20余年。对餐饮行业经验丰富，尤其烧卤深受业界专业人士认可。多年从事餐饮教学，教授学员遍布全国各地及美国、加拿大、奥地利、日本、新加坡、马来西亚、缅甸等多个国家。并主理过数十家不同形式的餐饮店铺。

书籍目录

制作广东小吃

常用工具

CHAPTER

饺子 CHAPTER

6 白菜饺

8 韭菜饺

10 玉米饺

12 粟米饼

13 糯米饺

14 烧卖

15 虾饺

16 猪肉饺

汤圆 CHAPTER

19 肉馅汤圆

20 花生汤圆

22 黑芝麻汤圆

包点 CHAPTER

26 叉烧包

28 奶黄包

30 肉包

32 豆沙包

34 菜包

36 馒头

糕点 CHAPTER

39 萝卜糕

40 白糖糕

42 蛋挞

44 鸡蛋糕

46 马蹄糕

47 煎黄金糕

煎酿 CHAPTER

49 香煎大眼鸡

50 肉元宝

52 香煎小红衫

53 香煎白鲳鱼

54 香煎泥

55 香煎花池鱼

56 香煎金鲳鱼

58 煎芋头糕

59 酿豆腐

60 煎蔬菜饺

62 煎粟米饼

64 煎酿苦瓜

65 煎酿茄子

66 煎马蹄糕

68 鸡蛋煎鱼饼

70 酿青辣椒

香炸 CHAPTER

- 72 炸馒头
- 73 酥炸虾球
- 74 炸鸡
- 75 香辣炸鸡腿
- 76 茄汁脆云吞
- 78 炸鸡全翼
- 79 香辣炸鸡翅中
- 80 脆炸秋刀鱼

冷点 CHAPTER

- 82 冰爽鱼皮
- 83 冰爽珊瑚草
- 84 回味小鱼干
- 85 凉拌青瓜
- 86 清爽肚皮
- 87 清爽海带丝
- 88 清爽蕨菜
- 89 清爽笋条
- 90 爽口金针菜(黄花菜)
- 92 爽口海带结
- 93 凉拌皮蛋
- 94 爽口黑木耳
- 96 爽口腐皮
- 97 爽口豆腐皮
- 98 爽口猪皮
- 100 酸辣莲藕片
- 102 爽口鲜菇
- 104 美味虾米

打冷潮鱼 CHAPTER

- 106 打冷红衫鱼
- 107 打冷白鲳鱼
- 108 打冷大眼鸡
- 110 打冷泥猛
- 111 打冷池鱼
- 112 打冷金鲳鱼

粥点 CHAPTER

- 114 油炸鬼送白粥
- 115 咸蛋菜心粥
- 116 皮蛋瘦肉粥

荤类笼点 CHAPTER

- 119 牛百叶
- 120 豉汁排骨
- 121 鱼丸
- 122 花生猪脚
- 124 豉汁蒸凤爪
- 125 紫菜粟米卷
- 126 紫苏蒸粉肠
- 127 黑椒猪肚
- 128 腐皮肉卷

129 糯米鸡

130 猪肉丸

浸泡 CHAPTER

132 白云凤爪

133 生抽王浸辣椒

134 豉油浸沙蚬

135 泡椒白云凤爪

其他 CHAPTER

137 香辣小龙虾

138 白灼虾

139 白灼牛百叶

140 炒花甲

142 花甲煎蛋饼

144 茶叶蛋

146 香辣椒盐虾

147 话梅猪脚

148 广味牛杂

150 猪脚姜

152 绝味炒螺

章节摘录

版权页： 插图： 制作方法 烧卖皮 1.把面粉与盐混匀，注入清水稍搓，加入榄水搓至面粉变黄。 2.将搓好的面粉压成块放进压面机滚管里。 3.由两滚管的宽间隙调压到细间隙，直至压出来的面皮光滑。 4.最后把面皮压到透明状薄片，拍上干面粉。 5.用刀切割成边长4厘米的方形薄面皮。 烧卖 1.把肉馅拌匀，顺一个方向搅动直至起胶。 2.将一张烧卖皮放在左手里，填上适量肉胶。 3.左手五指收拢，右手捏紧即可。 4.把包好的烧卖放在扫了油的点心竹笼里。 5.打开蒸机电源，大火烧开水，将一笼笼的烧卖子蒸机上。 6.大火蒸10分钟即可。 制作方法 水晶饺皮 1.把所有粉拌匀，加入温水搓至面团光滑。 2.搓成直径约4厘米的长条。 3.再把长条开切出每粒约为2.5厘米宽的面粒。 4.把而粒搓圆，压扁，再擀成圆形薄片。 5.把所有薄片拍上干粉备用。 虾饺 1.把虾放存烧开的清水里焯熟去壳留肉，切成几段，也可用冰冻虾仁代替。 2.半肥瘦肉剁成蓉，马蹄肉切成粒。 3.把备好的料混在一起加入调味料顺一个方向搅拌均匀，放入冰箱置30分钟即成馅料。 4.用水晶饺皮包入馅料，折叠出细纹，成月牙形。 5.放在扫有油的竹笼上。 6.打外蒸机电源，烧开水，搭上蒸笼大火蒸10分钟即可。

精彩短评

- 1、这个商品不错，爱吃广州的所有小吃，虽然没有生活在广州，但是希望自己也会做上几样，满足一下自己的嘴。
- 2、太简单了，不适合新手
- 3、很多地道的广东美食!
- 4、很不错的，很实用，看见就口水流了
- 5、这本书的价格太值了
- 6、这个系列的书，幸亏就买了两本，不然会后悔的，制作过程的图片有，但是很粗糙，重复的太多，没有新颖的感觉，以前买过这个出版社出的饮食类书，很不好，没长记性，这次又**了
- 7、材料在大型的跨国商场都可买到，也很便宜
- 8、很多小吃，可以慢慢学来做！
- 9、我冲着目录的食谱买的，以为可以买到详尽正宗步骤的，但厨师出书仍是相当有保留，一些关键的步骤无写清楚，还有些配方份量没有标明。例如传统的饮茶小点——豉汁蒸凤爪，竟然第一个步骤就是准备虎皮凤爪，这是关键步骤，但全全关于虎皮凤爪怎么个炸出来的，居然只字不提！真叫人气绝！
- 10、非常实用的食谱
- 11、这个不错，比书店买的便宜多了，自己也照做了不少，味道蛮不错的。。。方便不少，不用老上网去查，自己有空躺在床上看看，可以选择做小吃。。。赞！
- 12、非常好，细节到位，比较实用！
- 13、很有特色的

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:www.tushu111.com