

《现代粤菜烹调技术》

图书基本信息

书名：《现代粤菜烹调技术》

13位ISBN编号：9787111373209

10位ISBN编号：7111373200

出版时间：2012-3

出版社：机械工业出版社

作者：巫炬华,邓宇兵,沈为林

页数：407

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

《现代粤菜烹调技术》

内容概要

《现代餐饮职业技术教育教材:现代粤菜烹调技术(第2版)》共分八章,不仅对粤菜烹调所需的基本知识、烹调技术与操作、厨房管理等内容做了详尽的阐述并且列举了许多当今流行的菜式,通过原料、制作工艺流程、制作过程、菜品要求、制作要点等重要环节演绎了160多个典型的菜品实例,大量的粤菜品种可以让读者进行实战操练,使读者真正学以致用,融会贯通。

书籍目录

目录

【】 序

前言

第一章绪论1

第一节粤菜的形成及风味特点1

第二节厨房布局的原则及基本类型11

第三节厨房部门的岗位及职责17

第四节厨师和厨房管理人员的基本素质21

复习思考题30

第二章原料加工的基本知识31

第一节蔬菜的加工方法33

第二节水产品的加工方法36

第三节禽类的初步加工方法41

第四节兽、畜类的初步加工方法44

第五节干货原料的涨发方法47

复习思考题56

第三章刀工技术57

第一节刀工的意义及基本要求57

第二节刀法的运用及原料成形60

第三节分档取料与使用68

第四节料头在菜肴中的作用和使用70

复习思考题73

第四章半制成品的配制74

第一节原料的腌制74

第二节馅料的制作83

复习思考题88

第五章配菜的知识89

第一节配菜的意义和要求89

第二节配菜的基本原则和方法94

复习思考题98

第六章烹调技术概论99

第一节烹调的意义和作用99

第二节火候的运用103

第三节调味的原则和方法110

第四节常用调味料的复合加工117

第五节芡和汁的应用129

复习思考题135

第七章烹调前的预制136

第一节烹调前的造型136

第二节上粉、上浆、拌粉139

第三节烹调前的初步热处理143

复习思考题159

第八章烹调法的运用160

第一节烹调法——蒸160

蟹膏蒸海蟹钳167

滑蛋蒸海胆168

瑶柱蒸滑蛋169

- 鱼肠蒸滑蛋171
- 蒸焗禾虫172
- 菊香碎蒸石斑块173
- 【】 蒸窝蒸东星斑174
- 笼仔荷香蒸乳鸽176
- 蒜蓉荷香蒸开边虾177
- 葱油蒸清远鸡178
- 笼仔骨香蒸糯米180
- 鱼汁金菇白玉笛（金针菇竹笙卷）181
- 第二节烹调法——扣182
- 蒜子扣瑶柱183
- 北菇扣鹅掌184
- 香芋扣肉186
- 梅菜扣肉煲187
- 冬瓜扣大虾189
- 生扣鸳鸯鸡190
- 第三节烹调法——煲191
- 节瓜蚝豉瘦肉汤196
- 青瓜海底椰煲猪肺197
- 冬瓜薏米煲本地鸭198
- 柴鱼节瓜煲猪尾199
- 雪梨木瓜煲生鱼200
- 虫草圆肉煲老鸡202
- 鲜土茯苓煲龟蛇汤203
- 花旗参石斛煲水鱼（甲鱼）204
- 灵芝虫草老鸡煲花胶206
- 田七椰子煲竹丝鸡207
- 第四节烹调法——炖208
- 淮杞椰炖乳鸽209
- 青榄杨梅炖螺头210
- 野葛菜蜜枣炖陈肾211
- 石斛洋参炖肉汁212
- 生地冬瓜炖鲜鲍212
- 杏仁雪梨炖响螺213
- 虫草花海参炖鹌鹑214
- 芪党当归炖羊肉215
- 胡椒老鸡炖翅裙216
- 佛跳墙217
- 第五节烹调法——煮、滚218
- 锅仔潮式白果猪肚218
- 锅仔滋补水鱼219
- 杞菜猪肝汤221
- 山斑鱼豆腐汤222
- 第六节烹调法——烩223
- 三丝鱼肚羹224
- 鲜虾烩冬蓉225
- 凤凰粟米羹226
- 三丝火鸭羹226
- 红烧鸡丝翅227

第七节烹调法——炒228

- 云耳丝瓜炒鲜鱿232
- 黑椒香芹炒肚尖233
- 黑椒香芹炒猪颈肉234
- 香芒炒虾球235
- 夏果芦笋炒带子236
- 碧绿花枝玉带238
- 云南小瓜炒乳牛239
- 福果鲈鱼丁242
- 【】 琥珀牛仔粒244
- 松子粟米叉烧粒245
- 荷芹炒腊味246
- 三色火鸭丝247
- XO酱豆角咸猪肉248
- 家乡炒蚕蛹250
- 塘芹桂林炒鸽松251
- 榄菜肉松炒四季豆252
- 滑蛋鲜虾仁254
- 京式赛螃蟹255
- 炒桂花鱼肚256
- 四宝炒牛奶257

【】 第八节烹调法——油泡258

- 油泡肾球260
- 油泡金银鱿261
- XO酱爆花枝玉带262
- 豉汁塘利球263
- 黑椒牛肉264
- 油泡虾丸264
- 香滑桂鱼球265

第九节烹调法——焖266

- 凉瓜焖排骨268
- 咖喱焖鸡269
- 鲜栗海豹蛇煲270
- 子姜菠萝焖香鸭271
- 香麻田螺鸡煲272
- 竹蔗马蹄羊腩煲274
- 生焖狗肉275
- 萝卜牛腩煲277
- 南乳花生猪手煲278
- 红焖鲈鱼279
- 凉瓜焖三黎鱼280
- 鱼香茄子煲281
- 咸鱼鸡粒豆腐煲282
- 虾干粉丝节瓜煲283

第十节烹调法——扒284

- 葡汁四宝蔬285
- 鲍汁辽参286
- 红烧鲍鱼287
- 四宝扒大鸭287

- 瑶柱扒瓜脯289
- 四宝扒菜胆290
- 蹄筋北菇扒菜胆292
- 蟹肉扒豆苗292
- 荷塘豆腐293
- 第十一节烹调法——炸294
- 香菠生炒骨297
- 五柳松子鱼298
- 椒盐鲜鱿筒299
- 吉列海鲜卷301
- 吉列香蕉虾枣302
- 沙律银雪鱼303
- 黑椒牛柳卷304
- 脆炸生蚝306
- 脆炸直虾307
- 脆炸牛奶307
- 蛋黄酿大肠309
- 脆皮炸鸡310
- 沙律片皮鸡311
- 乳香吊烧鸡312
- 岭南京都骨314
- 【】 蒜香花腩315
- 陈皮肉排316
- 锡纸包骨317
- 威化纸包鸡318
- 酥炸蟹盒319
- 瑶柱金钱鱼盒320
- 荔蓉窝烧鸭321
- 荔蓉凤尾虾322
- 第十二节烹调法——煎323
- 锅贴鲈鱼324
- 锅贴明虾326
- 果汁煎猪扒327
- 柠汁煎软鸡328
- 黑椒煎牛柳330
- 香煎芙蓉蛋332
- 大良煎虾饼333
- 鲜蚝煎蛋饼334
- 煎酿双宝335
- 百花煎酿竹笙337
- 煎酿豆腐煲338
- 椒盐煎酿茄子339
- 煎焗鱼头煲340
- 烧汁煎焗鹌鹑341
- 茄汁煎虾碌342
- 煎封仓鱼343
- 蒜蓉煎马鲛鱼344
- 干煎虾碌346
- 香煎金粟饼347

香煎白鳝347

第十三节烹调法——焗348

瑞士焗骨349

蜜汁焗骨350

OK汁焗蛇碌351

 美极焗凤翅352

姜葱焗肉蟹353

砂锅葱油鸡354

钵酒焗乳鸽355

砂锅焗肉蟹356

生黄鳝357

新奇士滑鸡358

大盆“生”爽肉筋359

“ ”二吋鱼嘴煲360

大盘吹起乳鸽361

“ ”海豹蛇煲362

茶香焗乳鸽363

玫瑰蔗香鸡364

正宗盐焗鸡365

味盐焗蟹366

鲜荷叶盐焗水鱼367

葡汁焗花蟹368

沙律焗仓鱼369

焗酿响螺370

钵仔焗鱼肠371

第十四节烹调法——焗372

豆酱鸡373

姜葱鲤鱼374

砂锅水鱼376

砂锅大鳝377

第十五节烹调法——浸378

五柳大鲩鱼378

白切鸡379

手撕盐焗鸡380

金华玉树鸡381

油浸生斑鱼382

【 】第十六节烹调法——灼383

白灼响螺片384

白灼鲜鱿384

美极鹅肠385

生灼鹅肠386

冰冻芥蓝片387

白灼虾387

第十七节粉、面、饭制作388

干炒牛河389

生鱼片湿炒河粉390

榨菜肉丝汤河粉391

豉汁牛肉米粉392

星州炒米粉393

干烧伊面394

肉丝煎面395

广州炒饭397

腊味滑鸡煲仔饭397

菠萝海鲜焗饭398

复习思考题399

附录401

附录A部分原料加工起货成率表401

附录B食品卫生“五·四”制度405

参考文献407

章节摘录

版权页:第一章 绪论【学习目标】1. 了解我国烹饪的起源。2. 了解粤菜的形成因素。3. 解粤菜的风味特点。4. 理解厨房布局原则。5. 熟悉厨房各岗位职责。第一节 粤菜的形成及风味特点一、我国烹饪的起源我国是闻名世界的四大文明古国之一，有着悠久的历史 and 丰富多彩的民族文化。烹调与人类的进化密不可分，是人类文明的产物。烹调的出现，促进了人类文明的进步；而人类文明的进步，又促进了烹调技术的发展。烹调技术是一门科学、一门文化，同时也是一门艺术，它就像一颗璀璨的明珠，在中华民族的文化宝库中熠熠生辉。人类的饮食文明，大致上经历了生食、熟食、烹调和改革创新四个阶段。在距今50多万年前，自人类发现了“火”，人类的饮食才逐渐地由生食转变为熟食，并把熟食发展成固定的饮食方式，从此结束了那种“茹毛饮血，生吞活剥”的原始生活方式。在距今1万年前，自人类学会了用盐调味，使用陶器作为炊具，才标志着人类进入了真正的烹调时代。

《现代粤菜烹调技术》

编辑推荐

《现代餐饮职业技术教育教材:现代粤菜烹调技术(第2版)》从原料加工、刀工技术、半制成品的配制、配菜知识、烹调前的预制、各种烹调法的运用等方面系统地介绍了粤菜烹调技术的相关知识。

《现代粤菜烹调技术》

精彩短评

- 1、内容很多.如果是彩页就更好了！
- 2、老爹说内容是不错，就是插图少了点。
- 3、图片就那么几张，介绍也不够全面，适合新手看，书的纸质不好
- 4、跟着学学，还是不错的嘛
- 5、内容通俗易懂，比较仔细。。。
- 6、书的内容和质量都不错，就是投递员送书时间越来越晚。

《现代粤菜烹调技术》

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