

《家常烧焖菜》

图书基本信息

书名：《家常烧焖菜》

13位ISBN编号：9787802313743

10位ISBN编号：7802313740

出版时间：2008-1

出版社：7-80231

作者：吴杰

页数：290

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

《家常烧焖菜》

内容概要

《家常烧焖菜》主要内容：中国烹调讲究营养搭配均衡，色泽搭配协调，而且擅用佐料，讲究火候，以其色、香、味、形、器、声兼顾的精湛而绝妙的烹饪技艺，使菜肴极富诱人的色泽、芬芳的气味、鲜香的口味、靓丽的造型，加上恰到好处的器皿搭配等，无不使人产生愉悦而强烈的食欲，同时也是一种美的享受，一种生活的享受。随着物质的极大丰富，人们生活水平的不断提高，人们对饮食的需求档次也在突飞猛进地变化着，无论是颐养天年的老人，还是事业有成的中年人，乃至新婚燕尔的青年人，都把目光从酒店、餐馆转移到自家的厨房，要亲手为家人烹制出一款款富有爱心、色香味美的佳肴。他们在愉快的烹调中不仅可以陶冶性情，丰富生活，兼可满足家人的饮食需要。

《家常烧焖菜》

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

《家常烧焖菜》

书籍目录

本书是“家常菜谱系列丛书”之《家常烧焖菜》。烧、焖是中国烹调技艺中最常用的烹调方法，也是广大家庭日常饮食中较常用的烹调方法之一，适用于制作各种不同原料的菜肴，其成菜色泽油润光亮，口味醇厚鲜香，深受人们的喜爱。本书首先对烧、焖的烹调方法做了详细的介绍，并精选300种精美烧焖菜肴一一介绍，其中有久负盛名的传统菜，也有流传广泛的创新菜，且南北东西口味兼顾。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、器皿的选择、花色的点缀以及个别特色菜肴的上桌注意事项、品尝注意事项等问题做了详细的说明。其不同于国内其他菜谱书籍之妙处，是把烹调技法的行业术语以最通俗易懂的语言表达方式，生动形象地传递给读者，便于读者在阅读和操作过程中容易理解和掌握。本书不仅是广大家庭难得的菜谱书，也是烹饪学校难得的教学参考书，也适合各大专院校、中小学校、幼儿园及各企事业单位的食堂参考使用。烧菜的技巧焖菜的技巧干烧白菜京酱烧白菜栗子烧白菜花肉烧白菜蚝油烧白菜甘蓝烧肚片豆干烧甘蓝口蘑烧紫甘蓝虾仁烧甘蓝蚝油甘蓝烧番茄金沙油菜菜心烧蹄块肉丸烧菜心豆干烧油菜蚝油双冬烧菜心黄鳝烧兰花淡菜烧翠兰海参烧西兰花猪心烧西兰花蚝油口蘑烧兰花肉鸽烧菜花火腿烧菜花肉末烧菜花干虾烧菜花花肉焖菜花花肉焖蒜薹火腿烧蒜薹羊肉烧葱头红烧鞭笋辣椒鞭笋香菇烧芦笋鸡肉烧芦笋肉片烧香菱菱烧菇丁……

《家常烧焖菜》

章节摘录

焖菜的技巧：焖，是由烧、煮、炖、煨演变而来的，也是厨房里最常用的烹调方法之一，是将原料经过水煮、汽蒸、油炸、油煎、煸炒等初步熟处理后，再用清汤（或清水）和调料浸煮，盖严锅盖，用中小火较长时间烧煮至熟烂、汤汁黏稠的一种烹调方式。适用于制作具有一定韧性的畜肉类、禽类和质地较为紧密细腻鱼类等菜肴。其成菜特点是形态完整，质地熟烂，汤汁稠浓，口感软滑，香浓醇厚。焖菜的方法很多，较适合家庭厨房采用的有水焖、酱焖、油焖、红焖、黄焖、家常焖等。（1）水焖 将原料首先经过水煮、汽蒸、油煎、油炸、煸炒等初步熟处理后，再用清汤（或清水）和调味品浸煮，盖严锅盖，用大火烧开后，改用中小火较长时间烧煮至熟烂、汤汁黏稠。成菜汤汁稠厚，滑软熟烂，香醇味美。（2）酱焖 特点是焖制时加入甜面酱等酱类调味品。将原料首先经过水煮、汽蒸、油煎、油炸、煸炒等初步熟处理后，再放入用油炒过的甜面酱、清汤（或清水）及其他调味品，盖严锅盖，以水焖的同样方式操作。成菜色泽酱黄或酱红，汤汁稠浓，酱香浓郁。（3）油焖 特点是焖制时油量比其他焖制方法要多一些，加入的汤汁要少。原料经过水煮、汽蒸、煸炒等初步熟处理后，下入烧热的油中煸炒，加少许清汤及调味料后，盖严锅盖，用大火烧开后，再改用小火焖熟，至汤汁稠浓。成菜色泽油亮，汤汁稠厚，口味香醇。

《家常烧焖菜》

编辑推荐

《家常烧焖菜》由中国中医药出版社出版。

《家常烧焖菜》

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：www.tushu111.com