

《厨师入门常用菜精选》

图书基本信息

书名：《厨师入门常用菜精选》

13位ISBN编号：9787508280271

10位ISBN编号：750828027X

出版时间：2013-3

出版社：吴昊天、吴杰 金盾出版社 (2013-03出版)

页数：74

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

《厨师入门常用菜精选》

内容概要

《厨师入门常用菜精选》图文并茂，步骤清晰，原料易取，易学易做。你只要按书习做，便可炒制出全国各地餐馆中特色美味可口的菜肴。书中菜例均选自全国南北各地餐馆、饭店的基础菜、常用菜、顾客必点菜、厨师必会菜，是从鲁、粤、川、苏、湘、徽、闽、辽、吉、京、沪各大菜系的酒店、餐馆常用菜中精选出的菜例；能掌握《厨师入门常用菜精选》的部分内容就可以满足上岗从厨需要，若能够掌握《厨师入门常用菜精选》全部内容，足可以成为一名非常合格的厨师，使食客、老板满意。根据《厨师入门常用菜精选》之菜例，若能举一反三地去做，不仅可以让食客、老板满意，证明自己是非常优秀的厨师，还可以自己当老板，开创自己的餐饮店。《厨师入门常用菜精选》将给你自信，给你力量，伴你一同走进厨房。

《厨师入门常用菜精选》

作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。吴杰，大学毕业，著名烹饪讲师，国家高级营养师，国家特一级烹饪名师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），曾在全国烹饪大赛中荣获金牌。多年来专注于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，并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》、《中国南北名点》、《临考学生科学配餐》、《科学营养餐精华》、《滋补禽肉菜》、《香鲜蛋品菜》、《诱人主食》、《养生保健豆制品菜》、《养生保健食用菌菜》、《养生保健水产品菜》、《养生保健畜肉菜》、《养生保健禽蛋菜》、《补肾壮阳调养菜谱》、《补肾滋阴调养菜谱》、《冠心病食疗菜》、《术后病人食疗菜》、《更年期综合征食疗菜》、《气管炎止咳平喘食疗菜》、《女性孕产期食疗食补处方》、《男性保健食疗食补处方》、《儿童生长食疗食补处方》等著作180余部。

书籍目录

一、畜肉类 01锅爆肉 酱牛肉 木樨肉 02小炒肉 汆白肉 炒回锅肉 翡翠扣肉 03咖喱牛肉 栗子焖肉 水煮牛肉 菠萝古老肉 04红焖肉炖粉 粉条炖羊肉 南瓜炖牛肉 青菜粉炖牛肉 05土豆番茄牛肉 番茄黄瓜焖牛肉 杭椒牛柳 孜然肉片 06溜肉片 滑溜里脊 草菇溜肉片 溜肉段 07口蘑肉段 干煸肉丝 鱼香肉丝 冬笋里脊丝 08香菜炒肉丝 蒜薹炒肉丝 豇豆炒肉丝 番茄肉丁 09扒牛肉条 翡翠肘子 红枣扣肘子 酸菜扣肘子 10蒸溜丸子 南煎丸子 芝麻肉排 浇汁排骨 11粉蒸排骨 红烧排骨 糖醋排骨 生炒排骨 12红烧羊排 川味狗排 土豆炖排骨 酸菜粉炖猪骨 13酱猪心 溜肝尖 溜三样 焖猪蹄 14拌猪肚 红烧猪肚 双冬烧猪肚 白烧菜心猪肚 15蒜薹炒肚丁 溜肥肠 川味肥肠 燥溜大肠 16香辣驴板肠 芹椒拌猪腰 双笋拌腰花 红烧蹄筋 17双蔬烧蹄筋 蚬尖烧蹄筋 红烧猪尾 翠豆焖猪尾 二、禽蛋类 18白斩鸡 葱油鸡 椒麻鸡 19油泼鸡 生炒仔鸡 麻香鸡块 红烧鸡块 20辣子烧鸡块 土豆烧鸡块 香菇烧鸡块 豆角烧鸡块 21红烧鸡翅 炸鸡排 蓝莓鸡排 蓝莓鸡翅 22茄汁鸡腿 番茄鸡片 糖醋鸡片 滑溜鸡片 23酸辣鸡片 酱爆鸡丁 麻辣鸡丁 宫保鸡丁 24番茄鸡丁 银芽鸡丝 蒜苗鸡丝 酱鸡爪 25泡椒凤爪 铁锅鹅块 土豆烧鹅块 冬笋炖大鹅 26土豆炖鸭块 豆角炖鸭块 土豆焖鸭块 浇汁鹌鹑 27红烧鹌鹑 冬菇烧鸡心 拔丝白果 鱼香炒蛋 28溜鹌鹑蛋 溜松花蛋 煎蛋饼 煎蒸蛋饺 29瓜片炒鸡蛋 西兰花炒鸡蛋 火腿鸡蛋羹 鱿鱼韭菜蒸蛋 三、水产类 30烧鲈鱼 糖醋鲈鱼 酥鲫鱼 31泡菜鲫鱼 酥焖鲫鱼 鲜辣鲭鱼 葱香黄鱼 32蒜烧黄鱼 清蒸鲳鱼 红烧晶鱼 33椒盐银鱼 糖醋鲤鱼 泡菜炖鱼 蒜烧鲤鱼 34浇汁鲤鱼 茄汁带鱼 蛋煎带鱼 茄条烧带鱼 35香辣鱿鱼 西芹鲜鱿鱼 红烧沙丁鱼 笋丁烧鲤鱼 36干炸黄花鱼 豆腐炖鲫鱼 辣烧鲶鱼 豆腐烧鲶鱼 37豆腐扣烧鲶鱼 红烧双龙 红烧划水 蒜香鱼块 38椒笋烧鱼块 草菇烧鲜鱼 蘑菇烧鱼块 蒜烧泥鳅 39茄子烧泥鳅 番茄鱼花 糖醋鱼片 孜然鱿鱼圈 40脆豆炒墨鱼 兰花墨鱼仔 菜心扒墨鱼仔 葱香螺片 41爆炒海螺 红烧海螺 蒜薹炒蛭子 板筋拌海蛭 42荷兰豆拌蛭子 酸辣海参 冬笋炒海参 芥蓝扒海参 43红烧牛蛙 兰花牛蛙 土豆炖牛蛙 44红烧田鸡 肉片烧田鸡 西芹炒虾虎 油焖皮皮虾 45辣炒皮皮虾 兰花大虾 鲜蛭炒虾球 四、豆制品类 46碗豆腐 辣豆腐 扣豆腐 47宫保豆腐 酱爆豆腐 肉末豆腐 麻婆豆腐 48麻辣豆腐 松花豆腐 煎烧豆腐 蒸扒豆腐 49炒豆腐脑 青蒜烧豆腐 虾酱烧豆腐 鱿鱼烧豆腐 50辣酱拌豆腐 成鸭蛋拌豆腐 狗肉扣豆腐 泥鳅烧豆腐 51鲶鱼炖豆腐 雪里蕻炖豆腐 泡菜炖豆腐 墨鱼仔烧豆腐 52肉末雪菜浇豆腐 炸蒸豆腐盒 墨鱼炒豆皮 豇豆炒豆皮 53尖椒干豆腐 肥肠烧干豆腐 豆瓣炖干豆腐 黄瓜干烧干豆腐 54火腿肠烧豆扣 京酱豆腐丝 韭薹炒豆腐丝 干豆腐粉炒韭菜 55宫保豆干 红烧豆干 鱼香豆干 青椒拌豆干 56茄汁腐竹 肉片烧腐竹 家常豆腐脑 肉末炒豆芽 57香辣黄豆芽 羊肚烧黄豆芽 鸡胗烧黄豆芽 五、蔬菜类 58渍菜粉 地三鲜 炒合菜 59黑白菜 辣根木耳 肉炒木耳 烧茄子 60酱茄子 酥炸草菇 肉末炒粉 肉丝酸辣粉 61肉炒瓜片 素炒三丝 蜜汁紫薯 62松仁玉米 香辣玉米 肉烧豆角 酥皮香蕉 63口蘑鸡块 豆干炒韭薹 豆干炒芹菜 牛肉炒芹菜 64肉丁炒豌豆 蛭子炒蒜薹 肉炒土豆干 孜然土豆片 65肉酱土豆泥 芹菜炒土豆丝 鸡胗炒菠菜 66肉片炒冬笋 肉片炒丝瓜 鸡片炒香菇 辣子炒鞭笋 67干煸萝卜条 肉丝炒甘蓝 火爆大头菜 双鲜扒油菜 68鸡片炒荷兰豆 肉炒芹菜土豆丝 豆芽虾仁炒雪菜 墨鱼仔炖萝卜 69草菇炖大头菜 羊肉炖豆角干 肘子炖土豆干 墨鱼仔炖羊肉茄子 70麻酱粉皮 肉丝粉皮 鸡丝炒粉皮 辣子炒粉皮 71羊肉炖粉皮 凉拌茼蒿 农家拌菜 72酸辣白菜 酱油泡白菜 木耳拌菜心 银鱼拌紫蓝 73魔芋拌翠豆 鸡丝拌豆角 葱香花生米 74金针菇拌黄瓜 蚬尖拌菠菜 肉丝拌菠菜 肉丝拌茄子

章节摘录

版权页：插图：土豆炖鸭块 原料 净鸭750克，土豆块350克，香菜段15克，料酒、葱段、姜片、油各15克，八角、精盐各5克，味精2克，汤800克。制法 1.净鸭剁块，下入沸水锅中焯烫捞出。2.锅内加入油、葱段、姜片、八角、鸭块、料酒煸炒，加入汤炖熟。3.下入土豆块、精盐炖熟，加入味精，香菜段，装碗即成。提示 要撇净浮沫，小火炖。

豆角炖鸭块 原料 净仔鸭650克，豆角400克，料酒、葱段、姜片、油各15克，八角、桂皮、精盐各5克，味精2克，汤750克。制法 1.豆角切段。鸭子剁块，下入沸水锅中焯烫捞出。2.锅内加入油、八角、桂皮、葱段、姜片炝香，下入鸭块煸炒，加入料酒、汤炖熟。3.下入豆角、精盐炖熟，加入味精，装碗即成。提示 鸭块要用大火焯，小火炖。

土豆焖鸭块 原料 净光鸭1只，土豆350克，料酒、酱油、糖色，葱段、姜片各10克，精盐、白糖、八角各3克，味精2克，汤、油各500克。制法 1.土豆切块。鸭子剁块。2.土豆块、鸭块分别下入热油中冲炸捞出。3.锅内留油20克，下入葱段、姜片、八角、鸭块及全部调料（不含味精）焖至熟烂，下入土豆焖熟，收浓汤汁，加入味精，装盘即成。提示 要用中小火焖。

浇汁鹤鹑 原料 净鹤鹑8只，湿淀粉100克，葱段、姜片、料酒、米酒各20克，酱油、醋各10克，白糖5克，精盐、花椒、草果、八角各3克，鸡精、味精各1克，鸡汤50克，油800克。制法 1.鹤鹑用全部调料（不含米酒、味精、鸡汤）拌匀略腌。2.入锅蒸熟取出，汤汁沥锅中，加入鸡汤、米酒、味精，用湿淀粉5克勾芡，淋明油。3.鹤鹑挂匀淀粉糊，下入五成热油锅中炸成金黄色捞出，摆盘，浇上芡汁即成。提示 芡汁要稠稀适度。

《厨师入门常用菜精选》

编辑推荐

《厨师入门常用菜精选》是一本专门为初学厨师和在岗初、中级厨师们所写的菜例丰富、内容全面的专业工具书。《厨师入门常用菜精选》是从全国各地餐馆、酒店较常用的菜例中精选出280余款实用、简单易做的菜肴，并以简洁的文字和精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法、操作提示等均作了具体的介绍。

《厨师入门常用菜精选》

精彩短评

1、作为刚入门的人，看看还可以！

《厨师入门常用菜精选》

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