

《中国名菜制作技艺》

图书基本信息

书名：《中国名菜制作技艺》

13位ISBN编号：9787313090683

10位ISBN编号：7313090684

出版社：上海交通大学出版社

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

《中国名菜制作技艺》

书籍目录

基础知识篇 第一章绪论 第一节中国烹饪和中国名菜概述 第二节中国烹饪文化的形成与发展 第三节中国名菜制作技艺研究 第二章名菜原料认识与鉴定 第一节水产品的种类、品质、特点及上市时间 第二节山珍类、海味类、野味类、干菜类、干货类 第三章调味汁加工 第一节制汤技术 第二节名菜常用酱料(汁)加工 第四章热菜的烹调方法 第一节以油为加热体的烹调方法 第二节以水为加热体的烹调方法 第三节以蒸汽和干热空气为加热体的烹调方法 实践应用篇 第五章名菜剖析 第一节上海传统菜肴 第二节上海海派菜肴 第三节川帮菜肴 第四节广帮菜肴 第五节扬帮、京帮、福建菜肴 第六节创新菜肴 附录《中国名菜制作技艺》课程标准

章节摘录

版权页：插图：4.铁雀 铁雀，又称禾花雀、黄雀，为一种候鸟。禾花雀秋季于南方越冬，每年霜降前后十多天，可大量捕获上市。我国广东每年有近5000万只禾花雀出口到港澳、南洋及东南亚地区。禾花雀不仅是一种肉嫩、骨脆、味香可口的野味原料，而且具有保健作用，有壮阳益气之功效。禾花雀的食用大多以烧、炒、扒、焖、卤及腊见多。常见的菜肴有广东的“烤禾花雀”，四川的“五香禾花雀”等。

5.鼠 鼠，属于啮齿目动物。可供食用的品种有田鼠、竹鼠、鸣声鼠等。鼠主要以谷类为食，因运动量大，其体躯的肌肉发达而富有弹性，肌肉多，脂肪少，是一种高蛋白、低脂肪的肉类，并且肉质细嫩，味道鲜美，可与鸡肉相媲美。鼠的繁殖能力很强，一年有两次繁殖时期，并且产子量大，因此，鼠肉的资源很丰富。鼠肉的营养价值丰富，尤其田鼠肉质鲜嫩味美，容易被人体消化吸收。鼠肉在烹调中多用于烧、煮、炖、卤等烹调方法，尤以广东“东莞腊鼠干”较为有名。

四、干菜类品种的特点及品质

1.笋干 笋干，采自山中新鲜竹笋，经蒸煮和烘焙晒干制成，主要产于浙江、福建、安徽、江西、湖南等南方诸省，其中以浙江产量最多，质量最好，每年春季至夏季均可加工生产。笋干的品种常见的有乌笋干、白笋干、红笋干、石笋干和广笋干等。其中以乌笋干和白笋干产量最高。白笋干色呈黄白，乌笋干为烟黑色，有特殊的烟熏香味，可见它们的加工工艺是不同的。而红笋干则为以红壳笋加工的，笋身上有细皱纹，稍久会转变红色，不耐贮存；石笋干以石笋加工的，耐贮存，质地较嫩；广笋干以广笋加工的，质极嫩，略带草药气味。优质的笋干质地脆嫩而清甜，富含维生素、蛋白质、生物素及多种矿物质，而且含有较多粗纤维及特殊的酶，具有帮助消化的功能。食用时，先将笋干漂洗干净，加水煮沸20分钟，再浸泡1天，然后切成丝或斜切成片，与猪肉、鸭肉或香菇等红烧，也可与肉类及其他原料等一起炒，滋味可口。

2.紫菜 紫菜，是采收新鲜紫菜经漂洗晒干后制成的海味干菜品。我国主要产区是山东省的青岛、烟台，福建省的宁德、莆田等地区，每年冬季是加工生产干品的主要季节。紫菜是红藻门紫菜科的藻类植物，藻体呈紫色、褐绿色、褐黄色薄膜状，生长于浅海潮间带的岩石上。紫菜的种类较多，一般采用人工养殖，我国东南沿海主要产圆紫菜、坛紫菜、长紫菜，黄海、渤海主要产甘紫菜等。紫菜，根据采集季节和采集方法的不同，其名称和质地也有区别。冬天采集的叫“冬菜”，比较鲜嫩；春天采集的叫“春菜”，较“冬菜”为差。紫菜的采集方法，以拔菜方法采集的紫菜质纯，为上品；以“打菜”方法采集的为次品，含杂质较多。

《中国名菜制作技艺》

编辑推荐

《中国名菜制作技艺》

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