

《川味畜禽类菜肴》

图书基本信息

书名：《川味畜禽类菜肴》

13位ISBN编号：9787200035889

10位ISBN编号：7200035882

出版时间：1998-01

出版社：北京出版社

作者：潘涛

页数：231

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

书籍目录

目录

川菜说略

序

烹调基本知识问答

- 1.川菜中的畜、禽类原料一般包括哪些品种？
- 2.什么叫原料的初加工？
- 3.家禽初加工的要求是什么？
- 4.家禽初加工是如何进行的？
- 5.如何对猪内脏进行洗涤、整理？
- 6.如何鉴别水牛肉和黄牛肉？
- 7.如何鉴别鸡的老嫩？
- 8.毛肚是什么？
- 9.如何对兔进行初加工？
- 10.如何杀蛇？
- 11.如何鉴别熊掌质量？
- 12.如何鉴别家畜内脏质量？
- 13.如何鉴别家畜肉的质量？
- 14.如何鉴别家禽肉的质量？
- 15.乌骨鸡是什么？
- 16.竹鼠是什么？
- 17.剖花有什么作用？
- 18.什么叫整料出骨？它有何作用？
- 19.如何对鸡（鸭）进行整料出骨？
- 20.猪的皮肉部位是怎样的？分别适合哪些烹调方法？
- 21.鸡可分为哪些部位？分别有什么用途？
- 22.猪蹄筋可用哪些方法涨发？
各种方法的操作程序是怎样的？
- 23.熊掌是如何涨发的？
- 24.怎样涨发驼峰？
- 25.什么叫炙锅？它有什么作用？
- 26.烹调中的油温成数是怎么回事？
- 27.什么叫焯水？它有什么作用？
- 28.畜禽类原料可用哪些方法焯水？
- 29.什么叫过油？它有什么作用？
- 30.什么叫走红？它有什么作用？
- 31.什么是重油炸？它有何作用？
- 32.如何制作特制清汤？
- 33.如何制作特制奶汤？
- 34.川菜中常用的浆或糊有哪些？
- 35.上浆挂糊的作用是什么？
- 36.勾芡有哪些作用？
- 37.川菜中常用的芡汁有哪些？
- 38.什么叫糝？川菜中常用的糝有哪些？
举例说明糝的制法。
- 39.如何调制卤水？
- 40.糖色是什么？它是如何制作的？
- 41.如何制作红油？

- 42.如何调制椒麻糊？
- 43.如何调制椒盐？
- 44.如何调制甜酸柠檬汁？
- 45.如何调制复制酱油？
- 46.如何调制凉菜怪味味汁？
- 47.凉菜中拌的方法有几种上菜形式？
- 48.什么叫炸收？
- 49.什么叫干煸？
- 50.什么叫干烧？
- 51.凉菜装盘要经过哪些步骤？
常用的操作手法有哪些？

菜谱

芝麻肉丝 榨菜肉丝 腊肉菜苔
金针菇肉丝 香辣里脊 旱蒸香辣回锅肉
蒜泥白肉 鱼香肉丝 干煸肉丝
火爆双脆 红枣煨肘 腐乳扣肉
菠饺银肺汤 清蒸杂烩 大蒜肥肠
桃仁酥腰 麻花酥腰 竹荪腰花汤
臊子蒸脑花 酥炸脑花 坛子肉
东坡肉 鼓汁蒸排骨 干烧大排
干煸排骨 奶糖羊尾 菱角蛋饺
翡翠蹄筋 泡菜蹄筋 香辣子蹄筋
酸辣蹄筋
小煎鸡 太白凤翅 宫保鸡丁
姜汁热味鸡 清汤雪衣鸡卷 麻辣脆花
峨眉鸡片 鱼香脆皮鸡条 贵妃凤翅
家常鸡丝 板栗烧鸡 酸菜鸡丝汤
锅巴奶油鸡片 土司鸡球 鸡豆花
茄汁鸡腰 翡翠鸡腰 人参乌骨鸡
五彩鸡丝 酸辣鸡米羹 蒜苔熘鸡丝
水滑鸡片 鱼香酥皮鸡糕 滋补全鸡
芋茸凤翅 砂锅酸菜鸡 干煸子鸡
奶汤翡翠鸡九 归芪炖鸡汤 麻酥鸡排
醋熘凤脯 粉蒸鸡 糊辣脆花
雪魔芋鸡翅 葱油蘑菇鸡 蚝油双冬鸡九
姜爆鸭丝 八宝葫芦鸭 红烧鸭饺
桔红鸭方 水晶鸭方 糖醋鸭舌
魔芋烧鸭 带皮鸭卷 花椒鸭块
冬菜鸭饼汤 粉蒸鸭 鲜熘鸭
冬尖蒸鸭 香菇鸭块 盐水鸭
芹黄鸭条 红烧鸭卷 桃仁鸭方
香酥鸭子 虫草鸭子 酱烧鸭条
蛋黄鸭方 酸菜豆瓣鸭 青豆鸭块
白兰地鹅肝
花仁拌兔丁 冰糖兔丁 干烧兔块
炆锅兔 红汤泡菜兔 陈皮兔丁
青芹兔丝 西兰兔花 黄焖兔块
椒盐兔柳 葱椒兔块 豆豉兔
粉蒸牛肉 香芋牛头 虾须牛肉

《川味畜禽类菜肴》

子姜羊肉丝 川式香酥羊糕 酥炸羊肉
椒菇烩牛肉 豆瓣牛筋 怪味焖牛肉
回锅牛肉 五香牛舌 酸辣牛肉羹
啤酒焖牛肉 蒜茸黄喉丝 茄汁牛肉
水煮孜然羊肉 鲜辣牛舌 酥炸牛肉卷
四味黄喉卷 玫瑰牛肉 青椒牛肉丝
家常牛肉丝 葱烧牛筋 火爆毛肚
孜然牛肉
红烧狗肉 桃仁鸽脯 三竹鼠
红烧竹鼠 椒盐鸡面蝎 红烧熊掌
鱼香粉丝鹌 麻辣鹌鹑 双冬烩鹌片
葱酥鹌鹑 砂锅乳鸽 干烧驼峰
葱烧鹿筋 三丝蛇羹
后记

《川味畜禽类菜肴》

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