

# 《菜肴创新技法与实例》

## 图书基本信息

书名：《菜肴创新技法与实例》

13位ISBN编号：9787536457621

10位ISBN编号：7536457626

出版时间：2005-6

出版社：四川科技

作者：张社昌

页数：243

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](http://www.tushu111.com)

# 《菜肴创新技法与实例》

## 内容概要

中国烹饪文化源远流长，最漫长的人类社会发展历程中一颗璀璨的明珠。人们不仅掌握和完善了各种烹饪技艺，更不断地通过烹饪创新以满足人们的饮食和文化需求。商汤《盘铭》中就有“苟日新，日日新，又日新。”的创新名言。当今的烹饪工作者应秉承这一精神对烹饪艺术不断地挖掘、探索、求新。

本书在阐述我国餐饮业发展现状及未来发展趋势的基础上，从树立和培养创新意识入手，总结归纳出23种菜肴的创新方法。每种方法注重理论与实际相结合，既有切实的阐述，又有典型菜肴实例配合介绍，通俗易懂，操作性强。

本书既有实用性又有艺术性，内容丰富，特色鲜明，格调清新，在很多地方体现出作者对烹饪艺术创新的独到见解。此书的面世，对丰富饮食文化生活有着积极的促进作用，也是青年烹饪爱好者学习的良师益友。

本书既可作为各类烹饪学校的教材，又可作为厨师及烹饪爱好者的自学读物使用。

## 书籍目录

第一章 中国餐饮业现状	1
第一节 中国餐饮业现状及特征	1
第二节 中国餐饮业存在的不足	5
第三节 中国餐饮业未来的发展趋势	7
第二章 菜肴创新的概念、意义和原则	10
第一节 菜肴创新的概念和意义	10
第二节 菜肴创新的基本原则	11
第三章 菜肴创新与思维突破	14
第一节 练就扎实功底	14
第二节 培养和强化创新意识	14
第三节 讲究创新技法	15
第四节 开拓思路,大胆创新	16
第四章 菜肴开发创新的途径	18
第一节 菜肴基本因素的变化与菜肴创新	18
第二节 创新菜肴的制作标准及成品要求	22
第五章 创新菜肴的命名方法	26
第一节 创新菜肴的命名和要求	26
第二节 创新菜肴的命名方法	27
第六章 菜肴创新技法及实例	29
一、组合法	29
荷叶香酥鸭	30
面丝豆瓣鱼	31
面疙瘩泥鳅	32
鱼香兔花盏	33
金盏雪花鸡	34
满载而归	34
荷叶鸡包饺	35
糯米丸醉鸡片	36
八宝糯香肚	37
麻圆辣鸡翅	38
圆笼糯香骨	38
菠饺鱼肚	39
二、寓意法	40
开门红	41
早生贵子	42
四喜吉庆	43
鸳鸯海参	44
梅花鱼丸	45
原笼玉簪	46
水恋花	47
天蓬聚宝	47
一帆风顺	48
吉祥鱼	49
三、变器法	50
架子白肉	52
吊锅花椒鱼片	53
油烫子姜鱼	53
干锅鸡杂	54
桃盏香蕉泥	55
鱼香茄子煲	56
果橙虾仁	57
竹筒腊肉蒸蛋	57
桂花糯米瓢金瓜	58
四、描摹法	59
清泉金鱼	60
牡丹鱼片	60
秋菊	61
蜂窝玉米	62
葫芦竹荪	63
沙滩蟹	64
蛙式黄鱼	64
橙汁橘子虾仁	65
松仁玉米	66
春蚕吐丝	67
五、变料法	68
麻婆猪脑	69
酿酥皮凉粉	70
烧拌北极贝	71
回锅鱼片	72
宫保兔花	72
水仙鸵鸟肉	73
笋穿排骨	74
凉粉鳊鱼	75
夫妻羊杂碎	76
泡椒墨鱼仔	77
六、添加法	78
藏红花蒸蛋	79
橙汁藕片	79
凉粉鸡	80
夫妻肺片鱼	81
藿香激蚕豆	82
豆花牛蛙	82
水煮豆花鳝	83
红袍孜然鱼柳	84
酸菜小椒鸡	85
杏仁扣肉	86
天麻炖头脑	86
夜来香熘鸡丝	87
七、变技法	88
香烤武昌鱼	89
泡豇豆焗鲫鱼	90
椒麻鳊鱼	91
跳水兔	92
土豆坝坝蟹	93
大刀耳片	94
爽口老坛子	95
半汤鳊鱼	95
新干煸牛肉丝	96
干火锅	97
干锅鱼	98
三椒泡猪尾	99
八、巧用法	99
两吃基围虾	101
红汤鲜鹅肠	102
蓉城第一骨	102
辣子脆肠	103
红袍凤冠	104
米汤鳊鱼	105
米花排骨	106
怪味鱼鳞	107
山椒爆蛙皮	107
南瓜烧鱼子	108
豆渣烘猪头	109
九、造势法	110
江湖第一腿	111
连山回锅肉	112
沸腾鱼	113
风味大排	114
桑拿鳊鱼	114
火焰焗响螺	115
跳水牛蛙	116
百花鱼面	117
火焰竹板酿鱼	118
鸟语花香	119
香辣霸王肘	120
火焰虾	120
十、仿造法	121
网油包烧鱼	122
川贝酿枇杷	123
泥煨甲鱼	124
糯米南瓜肉	125
茄汁鱼片	126
奶香酥皮夹沙肉	126
洋芋酸椒鱼	127
眉州一品肘	128
金沙苔丸	129
十一、移植法	130
凤尾鸡糕	131
篱笆鸡	132
蚂蚁排骨	133
酱泡鸭	133
飘香辣子火焙鱼	134
串烹鲫鱼	135
炸酱土豆泥	136
酸辣汤香肘	137
十二、采掘法	137
竹筴鼓香鱼	138
青蒿炖肘子	139
荞麦葱油饼	140
回锅厚皮菜	141
鱼香薤菜丝	141
辣子扳指	142
苦丁茶竹花	143
泡椒蒸蛋	144
芋儿烧白菜	145
十三、替代法	145
素甜烧白	147
素宫保鸡丁	147
素回锅肉	148
素荷叶粉蒸肉	149
素鱼香肉丝	150
素酱肉丝	151
素姜汁蹄花	151
素红烧海参	152
素豆瓣鲜鱼	153
素干煸鳝丝	154
十四、偶然法	155
凉粉烧海参	156
竹叶锅煎肉	157
土豆樟茶鸭	158
牛杂鸭血	159
醋椒金钱肚	160
半瓜汤	160
十五、变味法	161
怪味蟹	162
泡豇豆拌白肉	163
烫皮兔	164
鲜花椒烹牛蛙	165
橙汁银鼠鱼	166
美极肥牛	167
OK肉卷	168
乡村鸡豆花	168
酱香咖喱骨	169
乳汁豆瓣鱼头	170
辣鼓兔	171
西式蒜泥白肉	172
十六、引入法	172
蒙顶白汁肚	173
铁板海鲜串	174
竹香武昌鱼	175
花柚迎宾	176
凤巢大虾	176
辣香肉脯	177
三文鱼刺身	178
酸汤肥牛卷	179
铁板鸡肾	180
桑拿腰片	181
铁板肝片	181
石烹鸭肠	182
十七、借鉴法	183
寿司鱼卷	184
御膳香妃卷	185
咖喱烤鲳鱼	186
川式鳝糊	187
川式烤羊腿	187
拔丝怪味板栗	188
清炖牛肉汤	189
罐罐豆花	190
鱼香虾排	191
香辣串烧螺	192
十八、精做法	193
酥皮酿瓜圆	194
玉米烙	195
粗粮蒸排骨	196
奶香窝窝头	196
万寿龙菊	197
果味吉利寿桃	198
葫芦竹荪	199
酥皮银杏	199
酸菜芋丸煲	200
野山椒炒龙爪豆	201
金沙豆腐	202
菊花八宝梨	202
十九、顺势法	203
虾盏酥蝎	204
百合虎掌菌	205
竹荪烩芦笋	206
虎皮冬瓜	207
猕猴桃熘凤脯	207
孜然蝉串	208
雪山蜂蛹	209
二十、探古法	210
黄金鸡	211
玲珑牡丹鲜	212
蟹酿橙	213
鸡丝篙子杆	213
鸡皮虾丸汤	214
遍地锦装鳖	215
鸡髓笋	216
仙人膏	217
甲乙膏	218
汤浴绣丸	218
二十一、缩减法	219
秋柚粟米炒虾仁	220
五彩鱼丁	221
黄金带子	222
香糯青椒盅	223
酿豆腐	224
金钱碧玉	224
圆盅甲鱼	225
一品仔甲鱼	226
纸包鸡	227
二十二、颠倒法	228
荷花水晶蛋	229
冰镇拔丝苹果	229
炒鲜奶	230
翡翠玛瑙羹	231
酥炸西瓜条	232
脆炸鲜奶	233
土豆烧甲鱼	233
二十三、配饰法	234
渔翁情	235
太极八卦鱼	236
美味葡萄鱼	237
墨鱼麦穗	238
孔雀菜心	239
附:菜肴索引	240
主要参考书目	243

## 章节摘录

书摘松仁玉米 象形菜作为菜肴的一种独特形式早已流行。如今，随着人们对饮食文化的新追求，更是受到广大宾客的欢迎。“松仁玉米”就是其中的一个典型代表，成菜精巧别致，香脆酥软，使人不得不佩服其构思的巧妙。

原料 土豆300克 松仁100克 青菜梗10棵 盐3克 味精1.5克 胡椒粉1克 鸡蛋3个 面粉适量 精炼油1000克(约耗100克) 工艺流程 调味料 松仁

土豆一蒸熟一压成泥一拌匀一仿制成“玉米棒”一炸一成菜制作方法 1. 土豆洗净去皮切块，上笼蒸熟，取出用刀压制成泥待用；青菜梗用剪刀剪成P66玉米外衣形，放入加有精炼油的沸水锅中焯一水，捞出快速入凉开水中漂凉。 2. 将土豆泥加盐、味精、胡椒粉、鸡蛋液拌和，搓成玉米棒形，拍上面粉，沾上鸡蛋液，将松仁尖头插入土豆泥中，排列成玉米粒。 3. 锅置火上，放入精炼油烧至三四成热，下仿制的“玉米棒”浸炸成金黄色，捞出沥油后，放入烫熟的青菜梗中即成。操作要领 1. “玉米棒”不宜太大，且大小要均匀。 2. 控制好炸制时的油温，防止松仁焦糊。 P67

# 《菜肴创新技法与实例》

## 编辑推荐

本书在阐述我国餐饮业发展现状及未来发展趋势的基础上，从树立和培养创新意识入手，总结归纳出23种菜肴的创新方法。每种方法注重理论与实际相结合，既有切实的阐述，又有典型菜肴实例配合介绍，通俗易懂，操作性强。本书既可作为各类烹饪学校的教材，又可作为厨师及烹饪爱好者的自学读物使用。

# 《菜肴创新技法与实例》

## 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](http://www.tushu111.com)