

# 《高級中式料理-條理法別》

## 图书基本信息

书名：《高級中式料理-條理法別》

13位ISBN编号：9789866326035

10位ISBN编号：9866326039

出版时间：2009-11

作者：調理師專門學校

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《高級中式料理-條理法別》

## 內容概要

辻調理師專門學校的中式料理真棒！

從炒、炸、燉、湯、蒸、烤、前菜到甜點，一共收錄70道好菜。

### 「炒」的重點

#### 原料和火力的平衡

雖說炒類料理是用大火來迅速烹調的，但並非從頭到尾都是以大火來完成。不是所有的步驟都一定非得火速完成不可，其中還是有需要花時間處理的部分。另外，有些食材需要慢慢煮熟，讓水分蒸發、帶出香氣（堅硬的），有些則必須在軟爛之前快速煮熟（葉菜類等）。還有要從小火轉成大火的材料。此外，還要因應不同的狀況來改變火力大小，比方說即使是相同的料理，食材一旦增加，就必須改成較強的火力等。請記住，一定要配合食材的量來選擇使用的器具，並調整火力的大小。

#### 刀工

為了讓熟度一致、美觀以及有好的口感，必須將使用的食材切成相同的適當大小和形狀。因為「炒」是在短時間內進行烹調，所以基本上都會切成小塊，不過其中還分為切細、切薄、梆子狀、骰子狀、薄長方形等多種切法，每一項素材都可以找到最適合的切法。將紅蘿蔔等切薄時，只要加上蝴蝶或鳥等的裝飾，就能讓料理更添美觀。

#### 配菜

料理中的素材，是由主材料、副材料和佐料所構成的。主材料是以家畜、家禽、魚等動物為主，副材料是蔬菜，佐料則是蔥、薑、大蒜、辣椒等的香味蔬菜。

炒類料理的特徵，是用筷子夾起一口時，可以一次品嚐到各種食材的味道和口感。而其中的重點就在於材料的組合搭配。一旦決定好主材料，就必須考慮配色、營養均衡、口感、季節感、搭配性來選擇副材料。

# 《高級中式料理-條理法別》

## 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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)