

《实用酱卤·凉拌技法全图解》

图书基本信息

书名：《实用酱卤·凉拌技法全图解》

13位ISBN编号：9787518027739

出版时间：2017-1-1

作者：牛锡春,周相贤,双福 编

页数：128页

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

《实用酱卤·凉拌技法全图解》

内容概要

《实用酱卤·凉拌技法全图解》主要介绍了酱卤和凉拌的基本知识和常见酱卤凉拌制品制作技法，而酱汁、酱料、卤汁、凉拌等常用凉菜的烹制和配比方法，一直是中餐厨师比较关注的问题。作者将多年来的烹调经验一一介绍，文字简洁，内容全面，进阶式教法，配有600余幅图片详解烹饪技法，并以60~70个菜品实例进行说明，部分菜品扫描二维码可进入大厨实景演示视频，堪称入厨宝典。

书籍目录

第一章

酱卤技法

第一节 酱卤基本知识

酱卤制品分类

酱卤制品加工过程

酱卤煮制的火力控制

酱卤制品常用香辛料

酱卤制品常用调料

料袋的制作和使用

酱汁和卤汤的使用和保存

第二节 常见酱卤制品

酱制品

酱制五花肉

酱香猪蹄

酱制肥肠

酱猪心

酱猪口条

酱猪耳

酱猪排

酱牛蹄筋

酱猪腱肉

酱猪尾

酱猪头肉

酱牛腱肉

酱牛肋骨

酱香鸡胗

酱鸡心

酱凤爪

酱香鲍鱼

酱仔鸡

卤制品

卤制五花腩

卤水围心肉

卤熏鸡翅中

卤水羊肉

开水全腰

卤水金钱肚

卤制鹅头

卤凤爪

香卤豉油皇鸡

卤水鹅肾

卤水素鸡

卤鹅掌

卤墨鱼

白斩鸡

卤水茶叶蛋

卤汁春笋

卤水香菇

卤香毛豆

香卤鸡腿

第二章

凉拌技法

第一节 凉拌基本知识

什么是凉拌菜

凉拌菜的食材

凉拌菜的特点

凉拌菜调味料

凉拌菜食材预处理

十大凉拌菜味汁制作

凉拌菜的摆盘方法

第二节 常见凉拌制品

素味凉拌菜

菇香菠菜墩

全家福大拌菜

琥珀桃仁

芥辣金银菇

手撕大拌菜

姜米金钱瓜

萝卜干毛豆粒

芥菜花生碎

蓝莓山药

美极秋葵

青岛凉粉

豆豉杭椒

特色芹黄

海味腊八蒜

荤味凉拌菜

葱拌蛤蜊肉

菠菜拌毛蛤蜊

薄荷肉卷

黑椒碎羊肚

黄瓜拌蜇皮

葱拌虾虎肉

红油鱼肚丝

生拌活海参

五彩捞汁活螺片

美味鱼冻

冻蟹

爽口紫菜

蒸鳗鱼泥

芝麻泡菜拌小鱿鱼

《实用酱卤·凉拌技法全图解》

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