

《实用烹调技法》

图书基本信息

书名：《实用烹调技法》

13位ISBN编号：9787506454643

10位ISBN编号：7506454645

出版时间：2009-3

出版社：中国纺织出版社

作者：张铁元 编

页数：95

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

《实用烹调技法》

前言

厨师这个行业的出现，恐怕要追溯到原始社会后期。当生产力发展到一程度时，人们从采集、渔猎发展到种植、养殖等生产活动，除了填饱肚子外，食物开始出现剩余，遂有专人从事烹调以供祭祀或众人欢聚。到了阶级社会，剩余产品为统治者所占有，于是便出现了专门为统治者饮食享受提供服务的厨师。多余的物资需要交换，便产生了进行贸易的人口流动，集市上也出现了专门为旅行之人服务的食肆，这样，从家庭厨务中剥离出来的专业烹调人员就产生了，这就是现代意义上的厨师。

几千年来，随着社会的发展，物资渐趋丰富，人们对饮食的要求逐渐多样化，这些自然促进了烹调技法的进步。另外，中国自古就地大物博，人口众多，各地出产物品都不同，而用于食用的物品也不同，为了便于食用，不同地方出现了适合当地原料特色及生活习俗的不同烹饪方法。随着人口的流动，物资的交换，各地不同的烹调技法也在不断地交流融合、去粗取精。发展到今天，中国烹饪技法已经非常丰富了，这才出现了令世界瞩目的大中华餐饮文明。

《实用烹调技法》

内容概要

《实用烹调技法》从炸、炒、爆、熘、烹、烧、焖等厨师的基本技法说起，详细介绍了厨师的烹调技法。厨师这个行业的出现，恐怕要追溯到原始社会后期。当生产力发展到一定程度时，人们从采集、渔猎发展到种植、养殖等生产活动，除了填饱肚子外，食物开始出现剩余，遂有专人从事烹调以供祭祀或众人欢聚。到了阶级社会，剩余产品为统治者所占有，于是便出现了专门为统治者饮食享受提供服务的厨师。

多余的物资需要交换，便产生了进行贸易的人口流动，集市上也出现了专门为旅行之人服务的食肆，这样，从家庭厨务中剥离出来的专业烹调人员就产生了，这就是现代意义上的厨师。

《实用烹调技法》

作者简介

张铁元，1952年出生，大专文化，毕业于北京实验大学烹饪系。现任世界中华美食药膳研究会副会长。国家级中餐·级评委，国家级中餐职业技能大赛一级裁判员。中国餐饮文化大师一级评审师，中国药膳养生烹饪大赛评委，中国药膳学会理事，药膳制作委员会副秘书长。北京教育学院烹饪系副教授，北京应用技术大学涉外旅游学院教授，山东东方美食教育学院客座教授。

《实用烹调技法》

书籍目录

烹调技法之一 炸 (一) 软炸软炸虾仁 (二) 清炸清炸肥肠 (三) 干炸干炸墨鱼卷 (四) 酥炸酥炸鱼条 (五) 其他炸鲜果签炸如意卷炸佛手卷芝麻里脊炸羊尾炸鹿尾炸枣签炸板虾北京香酥鸭烹调技法之二 炒 (一) 清炒蒜蓉炒荷兰豆清炒西兰花手撕莲白 (二) 滑炒松仁鱼米 (三) 抓炒炒翡翠虾环 (四) 其他鸡里蹦炒里脊过油肉回锅肉烹调技法之三 爆 (一) 油爆油爆鲜贝 (二) 芫爆芫爆百叶芫爆海螺芫爆肉丝芫爆鲜鱿 (三) 酱爆酱爆鸭舌酱爆鸡丁 (四) 葱爆葱爆木耳葱爆鸭心 (五) 汤爆汤爆鸭肫汤爆肚仁烹调技法之四 熘 (一) 焦熘焦熘肥肠 (二) 滑熘熘鸡脯 (三) 软熘五彩鸡片 (四) 糖熘糖熘卷果 (五) 醋熘醋熘白菜 (六) 糟熘糟熘鱼片烹调技法之五 烹 (一) 炸烹炸烹茭白葱姜烹海蟹炸烹牛肉 (二) 醋烹醋烹土豆丝烹调技法之六 烧 (一) 红烧岁岁平安红烧牛尾 (二) 白烧蟹黄烧裙边 (三) 干烧干烧肚条 (四) 葱烧葱烧蹄筋葱烧海参 (五) 酱烧酱汁鱼 (六) 锅烧锅烧鸡烹调技法之七 焖油焖香菇 (一) 红焖坛儿肉 (二) 黄焖黄焖甲鱼 (三) 其他油焖扁豆烹调技法之八 (火靠) 灯笼大虾干焐牛鞭烹调技法之九 扒鲜蘑菜心扒羊肉条白汁裙边蟹黄扒瓜脯烹调技法之十 塌锅塌银鱼锅塌黄鱼黄金肉烹调技法之十一 氽白氽里脊奶汤鲫鱼烹调技法之十二 蒸京味蒸茄泥白露鸡五彩金瓜烹调技法之十三 烩烩两鸡丝五彩素烩冬瓜鸭煲冰糖蛤士蟆油烹调技法之十四 炖人参乌骨鸡煲猪肉炖豆腐烹调技法之十五 煮酸菜鱼水煮鱼烹调技法之十六 灼白灼基围虾白灼芥蓝烹调技法之十七 拔拔丝山药后记

章节摘录

烹调技法之一 炸 炸是将经过加工整理的主料在较高温度的油中进行加热，使成品达到或焦脆或软嫩或酥香等不同质感的烹调方法。炸是用油做为传热介质的烹调方法，同时在炸制主料的过程中，油又起着对主料去异味、增香味的调味作用。炸无汤汁，无芡汁。炸菜按菜品质感分为软炸、清炸、干炸、酥炸等。

(一) 软炸 将加工好的主料挂上软炸糊，用油将其制成质感软嫩或软酥的烹调方法。下面介绍软炸糊的种类。

- 1.经济型水粉软炸糊。用面粉加水 and 少许小苏打调制而成。此种糊的特点是较经济，成品右放置的时间长，不易抽缩，不易露陷。
- 2.简易型全蛋软炸糊。用蛋液与面粉或与水淀粉，加料酒、盐及其他调味料调制而成。其特点是成品呈金黄色，口感酥软。
- 3.传统型蛋清软炸糊。用蛋清与面粉或与水淀粉，加上其他调味料调制而成。其特点是颜色雅白、口感软嫩。

《实用烹调技法》

编辑推荐

张铁元先生德高望重，是中国最出色的烹饪大师之一。《实用烹调技法》是张铁元先生集四十年从厨的实践经验，将传统的中国烹饪技法条分缕析，融入自己的体会见解而写成，文中确有真知灼见，相信会对业内同行有所启发，也会对餐饮文化的交流有所贡献。

《实用烹调技法》

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