

《教你如何熟食切盤》

图书基本信息

书名：《教你如何熟食切盤》

13位ISBN编号：9789866868467

10位ISBN编号：986686846X

出版时间：2010-2

出版社：膳書房文化事業有限公司

页数：93

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

《教你如何熟食切盤》

內容概要

一盤切工漂亮、擺盤精美的菜餚，是吸引饕客目光的焦點。除了替食物增加賣相外，更是廚師刀工實力的展現。

一般人到市場買熟食，通常商家都可以幫忙切好，但是一看就知道是買現成的，用來請客似乎缺少誠意，若是家用則是顯露主婦的偷懶心態，其實不會做菜沒關係，如果能運用刀工切出不同於商家的樣板刀法，便足以彌補不會做和沒有時間做的歉疚，因此本書特地請來擁有砧板廚藝二十多年的廚房高手，專為想學刀工的朋友出版全台灣第一本刀工食譜。

本書教大家用現成熟食燒、烤、滷、煮的肉品及海鮮，切出漂亮的刀工及簡單大方的排盤，只要跟著師傅一個步驟一個步驟的切，就能練出好手藝，在家一樣可以像餐廳般，有好看又好吃的菜餚上桌。而切剩的材料，還特別教大家再利用，只需要用心加料，就能變化出新吃法，一點也不會浪費。

此外，還有水果的簡易盤飾，是一本創意刀工美食寶典，就算您不會做菜，只要會利用熟食攤的美食，也能切出一盤盤家常或宴客的美味佳餚，讓您的手藝展現另種不同的才藝，隨時當個美麗優雅的現代美廚娘。

《教你如何熟食切盤》

作者簡介

買富源

「硬底子」刀工奇才，熟悉各種菜色配料刀法，用心鑽研食物的切工變化，有別人所沒有的上乘獨門刀工，用刀精細、手藝超群，是絕佳的美食化妝師。

現任：

台中重慶餐廳 軍功店主廚

台中大慶麵食館 潭子店、豐原店餐飲顧問

《教你如何熟食切盤》

書籍目錄

2 匠心獨具人稱一流刀一流 推薦序3 站砧站出一片天 自序6 Lesson One 準備工具Lesson Two
熟食刀工基礎&剩餘材料加工班8 全雞分解&排盤法12 半雞分解&排盤法15 1/4隻雞腿分解&排
盤法16 剩餘材料加工-雞絲拉皮17 全鴨分解&排盤法21 半鴨分解&排盤法23 1/4隻鴨腿分解&排
盤法24 半鵝分解&排盤法26 1/4隻鵝腿分解&排盤法27 剩餘材料加工-洋芹拌鴨絲27 剩餘材料加
工-蘆筍炒鵝肉28 雞鴨雙拼分解&排盤法30 滷牛肉分解&排盤法31 剩餘材料加工-滷牛肉炒甜
椒32 滷牛肚分解&排盤法33 剩餘材料加工-芹菜炒牛肚34 大香腸分解&排盤法35 叉燒肉分解&
排盤法36 剩餘材料加工-芥藍菜炒香腸36 剩餘材料加工-叉燒炒麵37 雞鴨三拼分解&排盤法38
火腩分解&排盤法39 剩餘材料加工-火腩豆腐煲40 網肘分解&排盤法41 蹄膀分解&排盤法42 萬
巒豬腳分解&排盤法44 剩餘材料加工-韭菜花炒網肘44 剩餘材料加工-香菇肉燥45 剩餘材料加工-
醬爆豬腳片46 臘味分解&排盤法47 剩餘材料加工-臘味炒飯48 紅糟肉分解&排盤法49 水煮肉分
解&排盤法50 剩餘材料加工-小黃瓜爆炒紅糟肉50 剩餘材料加工-回鍋肉51 滷豬舌頭分解&排盤
法53 剩餘材料加工-青蒜拌豬舌54 醬肉分解&排盤法55 剩餘材料加工-肉末捲餅56 滷豬肚分解
&排盤法57 剩餘材料加工-酸菜炒肚絲58 滷大腸頭分解&排盤法59 剩餘材料加工-燴腸旺60 粉
肝分解&排盤法61 剩餘材料加工-五味花生拌粉肝62 滷花枝分解&排盤法63 剩餘材料加工-洋蔥
胡麻拌花枝64 鯊魚煙分解&排盤法65 剩餘材料加工-和風鯊魚煙66 罐頭鮑魚分解&排盤法67 剩
餘材料加工-雞茸鮑魚羹68 烏魚子分解&排盤法70 剩餘材料加工-烏魚子炒白玉71 三星拼盤分解
&排盤法72 五福拼盤分解&排盤法74 Lesson Three 必學萬用醬料76 Lesson Four 水果切盤造型
班91 Lesson Five 盤飾小雕花

《教你如何熟食切盤》

编辑推荐

本書特色 1.利用熟食攤燒、烤、滷、煮的肉品及海鮮，以詳細的步驟分解圖，教您刀工及排盤，讓美食加分。 2.切剩的材料再利用，教您如何變化出另一道美味佳餚。 3.基本的刀具介紹，讓您在開始操作前，對工具有所認識，了解如何準備工具。 4.除了熟食攤的肉品外，還有水果的切法、擺盤，讓大家享受美食之外，水果也可以有美美擺盤的表現。 5.主食的擺設除了主料也需要配料畫龍點睛的襯托，例如雕花的運用，因此本書還教你運用新鮮蔬果的簡易雕花，讓食物增加不同風采。

《教你如何熟食切盤》

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