

《酒楼旺销冷盘》

图书基本信息

书名：《酒楼旺销冷盘》

13位ISBN编号：9787508252780

10位ISBN编号：7508252780

出版时间：2008-9

出版社：金盾出版社

作者：史维军

页数：92

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

《酒楼旺销冷盘》

内容概要

《酒楼旺销冷盘》是一本专门介绍如何制作冷盘的大众菜谱书。书中首先系统讲述了有关冷菜的基础知识与烹制技艺，然后精选了当今南北各地酒楼饭店深受广大消费者欢迎的80种冷盘菜例，对每款冷盘的用料、制法、特点及操作要领都作了具体的传授。

《酒楼旺销冷盘》

作者简介

史维军，宁夏青铜峡市人，食品雕刻大师、冷菜烧腊技师。中国烹饪协会会员、北京食品雕刻协会理事、中国名厨联谊会会员、东方食艺客座讲师。从厨十八年，专攻烧、腊、卤、熏、冷荤、食雕厨艺，博众家之长，悉心研究而多有所得，多年来其作品在国内外屡获殊荣，并深受业界人士

《酒楼旺销冷盘》

书籍目录

一、冷菜基础知识 1. 冷菜的地位和作用 2. 冷菜的分类 3. 冷菜的不同风味 4. 冷菜制作常用的调料与香料 5. 冷菜常用原料与加工 6. 冷菜调味汁的调制方法与运用 7. 冷菜的烹制方法 8. 冷菜装盘的类型和样式

二、冷菜制作实例

畜肉类 千层顺风耳 双味小毛驴 茶香小排骨
梅花扎蹄 佛山肴蹄 美味爽肚 卤水大肠 禽蛋类 迷你走地鸡 大厨招牌鸡 葱油三黄鸡 盐焗鸡 口水鸡 迷你妙龄鸽 川味老坛子 盐焗凤爪 深井烧鹅 荷花水晶鸭舌 椒麻鸭掌 千张虾肉蛋黄卷 秘制口水鸡腰 口水鸭方 迷宗酱鸭 明月献鸭卷 烧椒皮蛋糕 三色蛋糕皇

水产类 灯笼虾 水晶虾冻 糟香深海虾 素菜类 艺术冷盘类
沙拉类 刺身类

章节摘录

插图：一、冷菜基础知识

1.冷菜的地位和作用冷菜在中餐烹饪中的地位自成一体，别具一格。冷菜的风味独具特色。其烹调方法既不同于热菜，也不亚于热菜，制品讲究味透肌里，脆嫩爽口，干香不腻。冷菜的口感与热菜相比，偏柔缓清淡，不因温度的变化而影响滋味，这一优点使它适用于边食边谈的就餐形式，所以说冷菜是理想的佐酒佳肴。在某些高档筵席上，冷菜的数量几乎接近热菜，不仅如此，冷菜还可以独立成席。由此可见，冷菜是筵席上必不可少的菜品。无论是著名的满汉全席，还是高级宴会乃至便宴，无一没有冷菜的存在。冷菜通常是筵席上的第一道菜，在我国许多地区，按照上菜的规距，一般都是先上冷菜。因此，冷菜又有“头菜”、“前菜”、“冷头盘”、“迎宾菜”的提法，并素有菜肴“脸面”之称。冷菜能够直接体现筵席的规模和气氛，常以首席菜的资格入席而具有引导作用。所以第一道菜的好坏，对人们的食欲以及对整个筵席的评价都有很大的影响，往往会给食客留下深刻印象。冷菜之所以是筵席的第一道菜，这与冷菜一般都是作为饭前的佐酒佳肴直接有关。

2.冷菜的分类根据冷菜的特点和操作流程划分的标准不同，冷菜的分类方法大致有以下五种：（1）按原料的性质划分，可分为冷荤、冷素两大类，冷荤包括肉、禽、蛋、水产等动物性原料。冷素包括蔬菜、水果、菌类、藻类、豆制品等植物性原料。（2）按冷菜的烹调方法划分，可分为热制冷吃，冷制冷吃两大类，具体又分为拌、炆、糟、醉、腌、渍、白煮、盐水煮、炸收、卤浸、卤、酱、熏、酥、酥炸、脱水、糖粘、风、腊、烤、卷、冻和工艺菜等二十多种制法。（3）按冷菜的味型划分，可分为红油、蒜泥、姜汁、鱼香、椒麻、怪味、芥末、麻辣、酸辣、葱油、白油、三合油、油吃、香糟、酒汁、麻酱、咖喱、茄汁、糖醋、甜香、五香、盐水、陈皮等二十多种味型。（4）按冷菜的表现手法划分，可分为立体式工艺冷盘（用可食性原料雕刻或拼装成工艺看盘，装饰菜肴，烘托宴席气氛）和平面式工艺冷盘（可食性原料拼摆成花色冷盘，又叫艺术冷盘）。

《酒楼旺销冷盘》

精彩短评

- 1、价格相对内容来说有点贵

《酒楼旺销冷盘》

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