

《纯香禽类菜》

图书基本信息

书名：《纯香禽类菜》

13位ISBN编号：9787537529228

10位ISBN编号：7537529221

出版时间：2004-1

出版社：

作者：

页数：156

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

《纯香禽类菜》

内容概要

《纯香禽类菜》介绍了香酥炸麻雀、炸脆皮乳鸽、淮山炖乳鸽、啤酒焖飞龙、鱼香熘鸭子、五香烧鸭子、五香烧鸭头、尖椒辣子鸡、陈皮烧鸡块等禽类菜谱的用料与制作方法。由河北科学技术出版社出版。

《纯香禽类菜》

作者简介

刘自华，国家特级烹饪技师，师从著名川菜大师陈松如，集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹饪技艺》录像带。在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞典转版发行。在中国香港出版《辣到跳》，中国台湾出版《辣味美食》菜谱，并被《烹饪知识》杂志聘为特约撰稿人。

《纯香禽类菜》

书籍目录

司厨小常识香酥炸麻雀孜然炒麻雀炸脆皮乳鸽淮山炖乳鸽蚝油煨乳鸽枣栗烧乳鸽枸杞炖飞龙红汁煨山鸡腰果炒飞龙啤酒焖飞龙家庭香酥鸭鱼香酥鸭方鱼香溜鸭子酱汁烧湖鸭酸菜焖鸭块冬菜酿湖鸭黄酒煨鸭块烧神仙鸭子五香烧鸭头萝卜炖土鸡红汁焖鸡块洋参竹丝鸡淮杞炖乌鸡板栗三黄鸡花仁官保鸡杏仁炒鸡丁孜然童子鸡鲜椒溜鸡丝尖椒辣子鸡鱼香八块鸡凉瓜溜鸡丝松仁碎米鸡鱼香碎米鸡三色溜鸡米草莓溜鸡片草莓溜鸡球陈皮烧鸡块滋补花雕鸡富贵叫花鸡香菇泡椒鸡独蒜烧鹅肉沙茶烧鹅翅豆瓣烧鹅翅鹅翅芋头煲鱼香烘鸡蛋茄汁溜鸡蛋肉末烧鸡蛋尖椒烘鸡蛋家庭蒸水蛋蛋白西兰花松花蒸水蛋虾仁蒸水蛋蟹柳蒸水蛋水蛋玉米羹鱼香炒鸭蛋皮蛋拌尖椒皮蛋芙蓉粥尖椒炒什件鱼香炒鸡杂茄汁溜鸡丸五香酱凤爪凉瓜凤爪煲家常烧凤爪剁椒蒸翅中香韭炒鸭肠尖椒溜鸭肠炸香酥板鸭魔芋烧板鸭家常烧鸽肚蚝油焖鸽肚芥末香辣鸡糊辣姜汁鸡甜酱烧仔鸡鱼香软酥鸡黄酒烧仔鸡家常黄酒鸡花仁烩仔鸡萝卜烧鸡颈芙蓉雪花鸡茄汁菊花鸡鱼香松酥鸡烧贵妃鸡翅香辣炸鸡翅鱼香炸鸡翅孜然炸鸡翅菠萝茄汁鸡芙蓉鸡豆花草莓茄汁鸡桃仁炸鸡方枸杞溜鸡米溜鱼香鸡糕尖椒松仁鸡柱侯尖椒鸡鸭掌荷兰豆芹黄小煎鸡鸭掌酸豆鱼兰花鹌鹑蛋鱼香鹌鹑蛋茄汁鹌鹑蛋萝卜清炖鸡萝卜干烧鸡水芥溜鸡丝榨菜溜鸡丝西芹溜鸡片面包炸鸡排鸡块烧面筋鱼香童子鸡烧东安仔鸡酱汁爆鸡丁桃仁炒鸡丁火锅麻辣鸡腊肉鸡翅合蒸尖椒溜鸭肝鱼香溜鸡肝滋补汽锅鸡川椒陈皮鸡三丁爆炒鸡家庭葱烧鸡鸡茸炸面包重庆辣子鸡菠萝茄汁鸡香酥童子鸡剁椒蒸仔鸡鸡茸嫩豆腐奶汤炖全鸡粉蒸南瓜鸡什锦西瓜鸡醋溜辣子鸡凉瓜烧翅皮鸡块海白菜海带烧鸡翅

《纯香禽肉类菜》

章节摘录

版权页：插图：菜肴未做 调料备齐家庭做菜和饭店做菜，从火候的角度来看是一样的，原料的受热时间无疑应是同等讲究的。但是，为什么从菜肴的口感上讲，有时会有较大的差异呢？实践告诉我们，主要原因之一就是调味品没有充分准备好。在饭店，调味品都是备好备足且又是放入碗中的，厨师取用十分方便。而家庭中调味品一般都是瓶装的，且又无序，如果事先不按菜备好，临时选取肯定要延误时间，如最简单的“醋烹豆芽菜”，豆芽下锅稍炒后，放完精盐和味精，已呈熟状，待从柜中把醋瓶取出，拧开盖，再放入锅中，火候肯定过了，因为此时火还在烧着，醋又不能“熄火”而放。要知道，原料的成熟在某些菜肴制作时，是以“秒”来计算的。荤素搭配 美食良方新的饮食观念告诉我们，合理配餐已成为家庭菜肴制作的一项主要内容。下面的一些原则，可供大家参考：荤中有素，素中有荤；荤素搭配，浓淡有致；素可解腻，荤保口福；调配均衡，美食美味；荤素同饌，养在其中；荤多素少，吃饱吃好；荤少素多，颐养快乐；不宜偏食，获益多多。

《纯香禽类菜》

编辑推荐

《纯香禽类菜》：时尚美食系列

《纯香禽类菜》

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