

《烧腊大全》

图书基本信息

书名：《烧腊大全》

13位ISBN编号：9787122140043

10位ISBN编号：7122140040

出版时间：2012-9

出版社：化学工业出版社

作者：王鼎

页数：138

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

《烧腊大全》

内容概要

《时尚新厨房:烧腊大全》由知名烧腊大师根据20多年的厨艺实践编写而成。内容以烧烤和腊味为主，按照食材分类收录了100道地道的广式烧腊。从炉具的选择、工具的使用、烤鸭常见的技法、如何令烧肉的皮更佳酥脆、广式烧鹅的技法，到每个蘸料的配方等基础知识都毫不吝啬地向您详细说明。每一款成品做法详细，步骤图精美、清晰，均以色、香、味形俱全为制作标准。菜式丰富，兼收各家之长；图文并茂，通俗易懂，又不失专业性，以猪类、鹅类、鸭类等细分，方便读者的查询，是烹饪爱好者的首选佳作。

《烧腊大全》

作者简介

王鼎，高级烧腊师，出身餐饮世家，在粤港两地从事餐饮行业20余年。对餐饮行业经验丰富，尤其烧卤深受业界专业人士认可。多年从事餐饮教学，教授学员遍布全国各地及美国、加拿大、奥地利、日本、新加坡、马来西亚、缅甸等多个国家。并主理过数十家不同形式的餐饮店铺。

书籍目录

制作烧味美食的

技巧及工具

鹅

手叉烧鹅

香辣烤鹅

烧鹅斩件

客家烤鹅

挂炉烧鹅

酸梅烧鹅

酸菜烤鹅

香烧脆皮鹅

深井烧鹅

鸭

香酥脆皮鸭

BB鸭

二食片皮鸭

云南烧乳鸭

手叉烧鸭

川式琵琶鸭

广式片皮鸭

南乳烤大鸭

北京烤鸭

挂炉烤鸭

香辣烤鸭

烤水鸭

琵琶鸭

新法烤鸭

麻辣火鸭

诸葛烤鸭

正宗广式烤鸭

烧琵琶鸭仔

酱香烤鸭

香烧脆皮鸭

香烧鸭仔

鸡

片皮鸡

沙律片皮鸡

沙嗲吊烧鸡

咖喱吊烧鸡

南乳烧鸡

烤鸡全翼

烤鸡翼尖

香辣烤鸡

香辣烤鸡腿

香辣脆皮鸡

烤板鸡

烤鸡脚

《烧腊大全》

脆皮吊烧鸡
脆皮鸡
黑椒烤鸡
蒜香吊烧鸡
蜜汁烧鸡翼
葱香吊烧鸡
农夫烧鸡
酱板鸡
正宗盐焗鸡
酱香吊烧鸡
猪
蚝皇烧肥叉
脆炸烧肉
挂炉金猪
蚝皇叉烧
挂炉脆皮猪
蜜汁叉烧
蜜汁烧肥叉
蜜汁烧肋排
烧腩肉
烧龙骨
传统烧肉
澳门烧肉
鸽
吊烧陈皮鸽
乳香脆皮鸽
烤鸽子
琵琶吊烧鸽
蒜香脆皮鸽
红烧鸽子
鱼
炭烧大眼鸡
炭烧白鲳鱼
炭烧泥猛
炭烧秋刀鱼
炭烧红衫鱼
烤鱼
炭烤罗非鲫
烤多味鱼
腊制品
腊鸭腿
广式腊肉
广式腊肠
广式腊鸭
风味小吃
炭烤土豆
炭烧双肉丸
烤四季豆
烤玉米

《烧腊大全》

烤白豆腐
烤兔肉
烤芝士香肠
炭烤金针菇
烤娃娃菜
烤青辣椒
烤青瓜
烤韭菜
烤虾
烤馒头
烤骨肉相连

章节摘录

广式片皮鸭 原料 光鸭1只（约2500克）腌料 鸭盐60克 皮水 面饼24张 青瓜1条 甜面酱60克 大葱丝24小扎 制作方法 1.清洗：从腹部开肚，掏清所有内脏并清洗干净。注意鸭头和屁股一定要彻底清洗干净。2.填料：稍沥干内腔的水，用倒进腔内的鸭盐来回擦鸭内腔和胸部，让其入味，然后用直径约1.5厘米、长7厘米左右的竹子撑在鸭胸骨与鸭背骨之间，让其鸭胸饱满。3.缝针：用鹅尾针对开口进行缝口，缝针后用清水清洗沾在鸭身上的填料。4.烫皮：把鸭子挂好，然后用开水进行烫皮，使其皮肤绷紧、微黄即可，千万不要烫久了，这样鸭子会出油，否则烧的时候出油部位难以上色或色泽不均匀。5.过冷水：烫完皮马上过一下冷水，用干净的水冲洗一下鸭身。6.上皮水：让鸭子稍沥干水分，用风扇吹一会就可以淋皮水了。把皮水来回几遍淋到鸭身上，要均匀，每个地方都要淋上。淋皮水后不要用手去碰鸭身。7.风干：用吹扇进行风干，吹干时间视天气情况而定，一般需要8个小时左右来风干，风干的皮是干燥的，没一点水分，不粘手，鸭皮比之前黄。如果是下雨天或潮湿天气应适当延长时间。8.烧：确认鸭子已风干后放在烧鸭炉里烧。在烧制过程中炉温控制在220~225（同一批鸭也会因施养差异而出现的皮质与脂肪度不等，所以有些时候炉温要稍提高到225~235），因天气与鸭的大小不同，一般烧35~50分钟。9.食用时用面饼包放着鸭皮、青瓜、大葱，涂上甜面酱即可。

《烧腊大全》

精彩短评

- 1、这本书可以啊？值得期待的作品！笔记本漂亮
- 2、非常好的一本书，实用很强
- 3、书的内容很细，图片也好！
- 4、书的质量很好 挺喜欢的
- 5、很好，爸爸很喜欢，内容很丰富。
- 6、正版图书，纸质很好，内容详实，很实用。
- 7、烧烤的介绍的挺详细。如果特色部分的操作步骤也这么详细就好了！
- 8、学习另外领域的知识，寻找新的人生路线！！

《烧腊大全》

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