

风味菜烹调技艺



[风味菜烹调技艺_下载链接1_](#)

著者:党保国

出版者:农村读物出版社

出版时间:1999-11

装帧:平装

isbn:9787504830760

作者介绍:

目录: 目录

出版者的话

一、原料的粗加工

(一) 蔬菜

(二) 肉类

(三) 水产品及其干料

(四) 家禽类

二、原料的细加工

(一) 丝

(二) 片

(三) 块

(四) 条

(五) 丁

(六) 葱

(七) 姜

(八) 蒜

(九) 辣椒

三、刀工

- (一) 刀工的一般知识
- (二) 刀工种类

四、火候

- (一) 旺火
- (二) 中火
- (三) 小火
- (四) 微火
- (五) 子母火
- (六) 掌握火候要诀

五、做汤

- (一) 汤的种类
- (二) 如何做汤

六、上浆挂糊

- (一) 上浆与挂糊有何不同
- (二) 浆糊的种类
- (三) 上浆挂糊的作用
- (四) 操作要领

七、着芡

- (一) 芡的分类
- (二) 芡的作用
- (三) 怎样着芡

八、烹调技法

- (一) 炒
- (二) 爆
- (三) 溜
- (四) 煽
- (五) 炸
- (六) 煎
- (七) 氽
- (八) 烫
- (九) 炖
- (十) 煮
- (十一) 烧
- (十二) 烩
- (十三) 焖
- (十四) 煨
- (十五) 蒸
- (十六) 烤
- (十七) 卤
- (十八) 拔丝
- (十九) 熏
- (二十) 涮

九、调味

- (一) 味的种类
- (二) 如何调味
- (三) 味的作用
- (四) 对异味的处理

十、中国风味菜制作介绍

- (一) 川菜

1. 水煮牛肉
2. 冰糖兔肉
3. 麻油鸡块
4. 醪糟鸡块

- 5.鱼香鸡条
- 6.鸡豆花
- 7.带丝鸭
- 8.清蒸全鸭
- 9.万县锅烧鸭
- 10.虫草鸭子
- 11.脆皮鱼
- 12.红酥鲫鱼
- 13.酸菜鱼
- 14.响铃鱿鱼
- 15.生爆盐煎肉
- 16.金针菇炒肉丝
- 17.合川肉片
- 18.香辣肉片
- 19.麻婆豆腐
- 20.腊味荷兰豆

(二) 苏菜

- 1.素火腿
- 2.糖醋山药
- 3.芙蓉豆腐
- 4.什锦冬瓜盅
- 5.砂锅狮子头
- 6.金钱肉
- 7.刺猬圆子
- 8.香酥鹤鹑
- 9.芝麻鱼排
- 10.荔枝鳝鱼
- 11.醋溜桂鱼
- 12.将军过桥
- 13.梁溪脆鳝
- 14.开河全鸭
- 15.酥肥鸭块
- 16.金陵叉烤鸭
- 17.拆烧野鸭
- 18.白果鸡丁
- 19.五味鸡腿
- 20.金钱鸡

(三) 上海菜

- 1.绍兴汤
- 2.干贝跑蛋
- 3.夹沙香蕉
- 4.砂锅油豆腐鸡
- 5.葱油荷叶粉蒸鸡
- 6.雪球银耳
- 7.鸡粥鱼肚
- 8.烤酥鱼
- 9.面拖黄鱼
- 10.醋溜鲈鱼
- 11.清炒鳝背
- 12.红烧鲥鱼
- 13.寿桃虾仁
- 14.红烧冰糖甲鱼
- 15.炒青蟹

(四) 浙菜

- 1.口蘑锅巴汤
- 2.拔丝蜜橘
- 3.八宝山药泥
- 4.霸王别姬
- 5.锅贴山鸡
- 6.茴香鸭掌
- 7.宋嫂鱼羹
- 8.西湖醋鱼
- 9.炒凤尾虾
- 10.南肉春笋

(五) 粤菜

- 1.五彩烩蛇羹
- 2.烤乳猪
- 3.客家封鸡
- 4.广州文昌鸡
- 5.明炉竹节鸡
- 6.油泡小牛腿
- 7.干炸鸽块
- 8.糖醋咕噜肉
- 9.油爆明虾
- 10.玻璃白菜
- 11.凤爪炖水鱼
- 12.蟹肉烧茄子
- 13.珊瑚枇杷
- 14.清炒双鱿
- 15.合浦还珠
- 16.牡丹鲜虾仁
- 17.干炸虾枣
- 18.笔套鱼册
- 19.清炖柠檬鸭
- 20.上汤香鸡扎

(六) 闽菜

- 1.串葱香肉
- 2.蒸芙蓉鸡球
- 3.双色美容鸡
- 4.金星伴月鸡
- 5.炒菠萝鸭片
- 6.爆炒麦花羊肚
- 7.荔枝肉
- 8.海南猪肝
- 9.荔枝鲳鱼
- 10.鲜活醉虾

(七) 徽菜

- 1.银针羊肉丝
- 2.徽州蒸鸡
- 3.缠丝鸡饼
- 4.烹鸭条
- 5.五彩鱼丝
- 6.三丝鱼卷
- 7.焦炸象眼
- 8.徽州丸子
- 9.栗豆腐
- 10.火腿炖鞭笋

(八) 鲁菜

- 1.炸溜松花蛋
- 2.拔丝空心小枣
- 3.红烧鹿筋
- 4.坛子肉
- 5.软炸腰花
- 6.辣子肚丝
- 7.炒鸡丝蜇头
- 8.栗子鸡
- 9.浮油鸡片
- 10.干炸赤鳞鱼
- 11.清炖元鱼
- 12.葱油草鱼
- 13.油爆海螺
- 14.干拦虾仁
- 15.爆大虾
- 16.炸菊花甜虾
- 17.彩云鱼肚
- 18.锅踢鱼盒
- 19.四喜鱼卷
- 20.葱烧海参

(九) 京菜

- 1.鸡油丝瓜
- 2.松子豆腐
- 3.五香扒牛肉
- 4.香菇焖鸡肫
- 5.酱爆熏鸡丝
- 6.炒芽菜鸭丝
- 7.松仁鱼条
- 8.酸辣鱼唇
- 9.炒桂花干贝
- 10.樱桃肉
- 11.羊肉抓饭
- 12.它似蜜
- 13.炒羊肉丁
- 14.红扒羊头
- 15.扣焖羊肉
- 16.手抓羊肉
- 17.烤羊腿
- 18.黄焖羊肉
- 19.清蒸胸口
- 20.友谊鸭

(十) 东北菜

- 1.五花肉炖粉条
- 2.锅塌里脊卷
- 3.熏鸡
- 4.铁板烹鹿肉
- 5.香辣狍肉丝
- 6.陈皮犴唇
- 7.熏大麻哈鱼
- 8.清炒大虾仁
- 9.油爆双花
- 10.火靠鳊

十一、饮食的营养知识

(一) 饮食的科学搭配

- (二) 烹调与营养
- (三) 饮食搭配禁忌
- • • • • [\(收起\)](#)

[风味菜烹调技艺_下载链接1_](#)

标签

评论

[风味菜烹调技艺_下载链接1_](#)

书评

[风味菜烹调技艺_下载链接1_](#)