

猪肉菜巧做十日通



[猪肉菜巧做十日通_下载链接1](#)

著者:张哲普 编

出版者:京华出版社

出版时间:1999-08

装帧:平装

isbn:9787806003954

《猪肉菜巧做十日通:入门绝窍》分十日课程，讲述了猪肉菜肴的制过程，猪肉菜肴的

基本知识，猪肉的类型及品种，猪肉的质量选择与鉴别，猪肉的营养与保健。该书还重点讲解了猪肉的分档取料部位，哪个部位叫什么名称，适合做什么菜，用哪种烹调方法做得更好吃，要想做出一手好的猪肉菜就必须了解猪肉的分档部位，懂得猪肉的分档部位知识。《猪肉菜巧做十日通:入门绝窍》还讲解了菜肴的配料，菜肴的烹调工艺，以及炸、炒、爆、熘、烧、煎、烤、蒸、焖、氽、涮、烩、炖、卤、酱、酥、冻的制作方法，供你选择学习。

《猪肉菜巧做十日通:入门绝窍》通俗易懂，并附有猪肉分档部位取料图，读者一看即懂，一学就会，是广大家庭制作猪肉菜的好参谋。

《猪肉菜巧做十日通:入门绝窍》不但适合广大家庭主妇使用，也可作为餐厅、酒楼、饭馆厨师的教科书，特别是对初学的厨师，更适合使用。

作者介绍:

目录: 目 录

第一日课程 猪肉分档菜肴制作的基本知识

一、猪肉的概况

二、猪肉的分档取料部位

第二日课程 猪肉分档制作初加工技术

一、猪肉的初加工

二、菜肴的配料和调味

第三日课程 菜肴的烹调工艺

一、油烹法

二、火烹法

三、水烹法

四、汽烹法

五、凉菜的制作

第四日课程 炒炸爆菜肴的制作

一、炒菜制法

炒宫保肉丁

肉丝炒蒜黄

炒京酱肉丝

肉丝炒茭白

炒鱼香肉丝

炒肝花

炒回锅肉

火腿冬菇炒白菜

二、炸菜制法

软炸瘦肉

软炸猪肝

炸排骨

炸里脊卷

酥炸丸子

清炸里脊

三、爆菜制法

爆三样

酱爆肉丁

芜爆心花

火爆燎肉

油爆双脆

爆腰丝

第五日课程 熘烧菜肴的制作

一、熘菜制法

焦熘里脊

滑熘里脊

熘三样

熘腰花

熘里脊

熘肉丝

熘排骨

熘肝尖

二、烧菜制法

红烧肉

锅烧肘子

虎皮肉

烧猪头

叉烧肉

红烧排骨

红烧肚块

栗子烧肉

第六日课程 煎烤菜肴的制作

一、煎菜制法

生煎猪肝

生煎肉饼

南煎丸子

煎丸子

锅煎肉片

煎猪排

煎肉饼

煎焖肉丸

二、烤菜制法

烤乳猪

烤猪肉

烤肉串

烤猪肝

烤火腿

烤猪排

第七日课程 蒸焖菜肴的制作

一、蒸菜制法

清蒸排骨

蒸米粉肉

四喜肉

四喜丸子

东坡肉

元宝肉

清蒸丸子

蒸荸荠夹心肉

二、焖菜制法

红焖猪肉

红焖猪蹄

红焖肘子

黄焖肉

黄焖肘子

焖狮子头

焖肉

焖猪肉海参
第八日课程 氽涮菜肴的制作

一、氽菜制法

氽白肉

氽九子

氽生肚丝

爽口丸子

清氽肉丸

氽猪肉

二、涮菜制法

家常涮锅

抽刀白肉涮锅

白肉血肠涮锅

杂拌涮锅

白肉蝴蝶涮锅

里脊渍菜涮锅

白肉涮三冬

菊花涮里脊

第九日课程 烩炖煮菜肴的制作

一、烩菜制法

烩里脊丝

白肉末烩豌豆

烩管脊髓

烩白肉海参丁

烩肚丝

烩两丁

烩两丝

烩银丝

二、炖菜制法

炖猪肉

清炖猪蹄

猪肉炖莲子

菠菜炖猪蹄

腐竹炖肉

火腿肉炖鞭笋

三、煮菜制法

煮白肉

水煮肉片

南肉煮竹笋

冬瓜煮猪肉

第十日课程 卤酱酥冻菜肴的制作

一、卤菜制法

卤口条

卤猪肚

卤肥肠

卤猪肝

卤猪蹄

二、酱菜制法

酱猪头肉

酱猪肝

酱猪肉

酱肘花

酱猪心

酱猪蹄

三、酥菜制法
酥猪腰
酥白肉
香酥肉
酥肉
酥猪肚
四、冻菜制法
肉皮冻
冻猪蹄
肉皮酱
水晶肘子
水晶蹄
水晶肉
• • • • • ([收起](#))

[猪肉菜巧做十日通_下载链接1](#)

标签

1

评论

[猪肉菜巧做十日通_下载链接1](#)

书评

[猪肉菜巧做十日通_下载链接1](#)