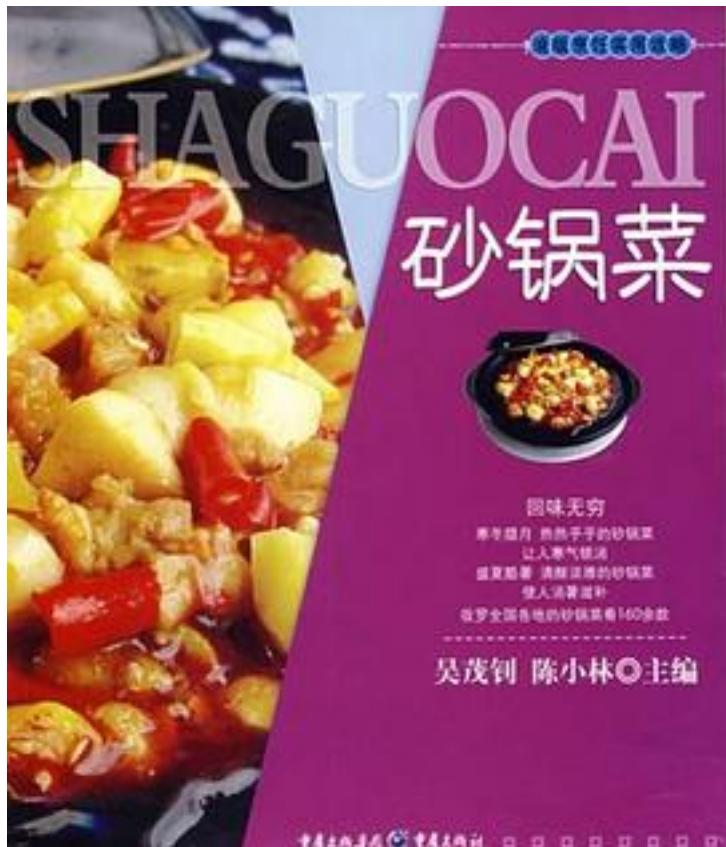


# 砂锅菜



[砂锅菜 下载链接1](#)

著者:吴茂钊

出版者:重庆出版集团 (重庆出

出版时间:2007-4

装帧:

isbn:9787536686083

《砂锅菜》的烹制过程非常灵活——可以直接用砂锅烹制，一锅成菜；可以先用其他炊具把原料制成半成品，然后再把这些半成品转入砂锅“煨”制；也可以先把菜肴烹制成熟，转入烧热的砂锅上桌。根据成菜特色需要，砂锅菜有的要用炖法成菜——汤汁较多，而有的需用烧法成菜——汤汁较少（比如广东的煲仔菜）。烹制时可以加盖，也可以不加盖，有时砂锅口还要蒙上荷叶或牛皮纸，以防原味外逸。砂锅菜肴一经上桌，香味扑鼻，诱人食欲。使用砂锅烹菜，有其他炊具不能比拟的优点。但由于陶泥、砂土易碎

的特性，使用砂锅时应注意：1. 选择好锅。挑选锅面光滑，锅底小，锅壁薄，敲击声清脆的优质锅。2. 用前“挂浆”。砂锅第一次使用时，最好用来熬粥，或者用它煮一煮浓米汤，以堵塞砂锅的微细孔隙，防止渗水。米汤还可以吸收新砂锅中的异味。3. 不可干烧。使用砂锅要先往砂锅里放水，再把砂锅置于火上，先用文火，再用旺火，不可将冷锅猛然置于旺火上。每次使用之前，先揩干砂锅外面的水。烹菜过程中如果发现锅内汤汁少了，应及时加点温水。锅内的汤汁千万不要溢出或者烧干。

作者介绍：

目录：

[砂锅菜 下载链接1](#)

标签

餐饮

评论

[砂锅菜 下载链接1](#)

书评

[砂锅菜 下载链接1](#)