

《川味卤菜卤水秘方》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2014年01月01日

开本：12k

纸张：凸版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787536478053

内容简介

《美食秘方秘技系列:川味卤菜卤水秘方(畅销书)》作者根据多年实践经验,《美食秘方秘技系列:川味卤菜卤水秘方(畅销书)》在简述了川味凉卤制作基本知识后,重点介绍了四川传统凉卤菜肴、大众菜品、创新佳肴的配方和制作技术。期望《美食秘方秘技系列:川味卤菜卤水秘方(畅销书)》的出版能为广大凉卤菜肴制作者、熟食店经营者、烹饪爱好者掌握川味凉卤的基础知识和制作技术起到有益的参考作用。

作者简介

兰玉,男,1964年生。资深四川火锅、川味凉卤技术研究专家。成都市青羊区兰玉技能培训服务部(简称兰玉技能培训部)创建人。著有《川味特色火锅实用配方》、《川味卤菜卤水秘方》、《川味火锅配方揭秘》等专著。其中《川味卤菜卤水秘方》、《川味火锅配方揭秘》被中国书刊发行业协会评为年度全行业优秀畅销品种图书。年月《川味卤菜卤水秘方》繁体中文版在香港联合出版集团万里机构饮食天地出版社出版。兰玉在《四川烹饪》、《川菜》杂志曾发表多篇文章。兰玉潜心从事四川火锅、川味凉菜、川味卤菜、川味冒菜、四川串串香、川味面臊等技术领域的配方与制作技术和经营,从事专业研究、教学、传授、指导工作二十余年。曾在四川烹饪高等专科学校谭鱼头烹饪学院任火锅、卤菜、面臊专业老师,现任四川烹饪高等专科学校成人教育处培训中心特聘火锅、凉卤专业老师。兰玉技能培训部面向社会专业从事四川火锅、川味凉菜、川味卤菜、川味冒菜、四川串串香等行业的技术传授、配方提供、品种策划、经营指导工作。

目录

- 第一章川味凉卤基础知识
 - 第一节川味凉卤概述和特点
 - 第二节川味凉卤常用烹饪技法和常用味型
- 第二章川味凉卤制作常用设备与用具
 - 第一节川味凉卤制作常用设备
 - 第二节川味凉卤制作常用用具
- 第三章川味凉卤常用原料
 - 第一节原料品质检验方法
 - 第二节川味凉卤常用调味原料

第三节川味凉卤常用油脂

第四节川味凉卤制品常用原料

第四章火候与油温

第一节火候

第二节油温第一章川味凉卤基础知识第一节川味凉卤概述和特点

第二节川味凉卤常用烹饪技法和常用味型第二章川味凉卤制作常用设备与用具

第一节川味凉卤制作常用设备第二节川味凉卤制作常用用具第三章川味凉卤常用原料

第一节原料品质检验方法第二节川味凉卤常用调味原料第三节川味凉卤常用油脂

第四节川味凉卤制品常用原料第四章火候与油温第一节火候第二节油温

第五章川味卤菜制作第一节原料处理第二节川味卤水调制

第三节川味卤水使用和卤品食用方法第六章川味卤菜、凉菜菜肴实例

第一节川味卤菜菜肴实例五香卤鸭川香豆瓣鸭川南甜皮鸭缠丝鸭脯香卤鸭脖香脆鹅肠

五香浸鸡腊香卤鸡麻辣凤头卤香鸡蛋五香猪蹄辣香鸡皮香卤肥肠荷香肘子麻辣羊蹄

辣香玉兔香辣兔头香卤牛肉五香狗肉盐水鸭姜爆鸭香卤鸭脆骨麻辣鸭舌盐焗鸡油卤鸡杂

香辣凤爪香卤凤翅风味乳鸽油香鹌鹑酸辣鹅掌盐水玉兔五香卤肉卤香耳鲜椒拌卤肉

孜然羊蹄油卤牛毛肚辣香豆筋油香豆腐皮五香蚕豆飘香方竹笋五香脆花仁

第二节川味凉菜菜肴实例麻辣土龙虾椒盐河虾辣子田螺麻辣酥鱼豆豉鱼香酥鱼片

椒盐带鱼麻辣鳅鱼鲜椒鳝丝棒棒鸡腊鸡口水鸡怪味鸡块香糟鸡凉粉鸡丝钵钵鸡烧椒拌鸡

山椒泡凤爪樟茶鸭香酥鸭水晶鸭条芥末鸭掌红油鸭胗青椒皮蛋鲜椒鸭肠凉粉拌鹅肠

椒盐乳鸽川味腊肉川味香肠蒜泥白肉糖醋排骨老坛子泡菜椒麻肚丝香脆腰花皮冻

麻辣牛肉干夫妻肺片花仁兔丁缠丝兔怪味花仁蛋酥花仁渍胡豆侣香糟毛豆麻酱青笋

糖醋黄瓜侣姜汁藕片酸辣粉丝麻辣土豆片白油鲜笋鱼香青丸主要参考文献

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)