

《名厨亲传:烧烤卤熏》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年08月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787510037917

编辑推荐

资深大厨亲自传授60多款烧味和卤味的制作心得！

专业技术指导，详细图解揭开做烧味的秘诀！

专题介绍常用食材，全方位认识烧烤卤熏！

陈伟编写的《名厨亲传(烧烤卤熏)》告诉你厨房新丁直升殿堂式大勺的秘诀！

《名厨亲传(烧烤卤熏)》只做经典菜，拒绝多而全！

内容简介

香港烧味卤味，闻名遐迩，资深烧味技师陈伟把40多年专业知识兼经验，按食材和成菜特色，细致分类，先以家畜类和家禽类，解说其品种、特征和用途，并实地现场拍摄，附图说明，协助读者了解专业烧烤的概况。

目录

烧烤卤熏简述

认识食材特色，倒出美味佳肴

家禽类

猪

猪的品种及其特点

猪的部位及其用途

猪的烧烤卤熏食谱

化皮乳猪

烧金猪

日式烧腩仔

宫廷酱爆骨

香辣酱烧猪颈肉

白切猪肘

川辣猪肘

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

化皮乳猪

材料腌味料上皮料

茶猪1只（即乳猪，重约4.8
千克）

猪仔盐约114克

（参阅第146页）

上皮料约30克

（参阅第153页）

用具

上猪木杆2根：

（A）长约60厘米，宽约5厘米，厚约1.2厘米

（B）长约17.5厘米，宽约5厘米，厚约1.2厘米

17号铁线1条：

长约25厘米

不锈钢或铁茶猪叉一只、不锈钢或铁短钩1个

生油一桶、长柄鲍鱼刷1个、尖头长针1支

做法

[1] 切割处理（俗称“打猪仔”）

用刀从猪头的中间斩开下巴，切去喉核，
再由猪尾部脊骨处从尾至头劈开（注意劈时

[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)