

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

图书基本信息

书名：<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

13位ISBN编号：9787535635600

10位ISBN编号：7535635601

出版时间：1970-1

出版时间：韩慰明 湖南美术出版社 (2010-02出版)

作者：韩慰明

页数：194

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

前言

烧、腊、卤、熏诸技法，古已有之，其历史源远流长，是中国饮食文化最重要的组成部分之一。时至今日，经历代高人锤炼积累，早已名扬天下。

“烧”之技法，渊源最早，传说，商周已有明文记载，在诸多厨艺之中，是令食物最美味之技法，也是喜庆节日必不可少之菜色。

而“腊”、“卤”、“熏”，本为古人保存食物之办法，不过在无意之间，也令食物平添许多风味。故经有心人发扬光大，现在已有很多颇具特色的菜式。

中华厨艺无论南北东西，均有烧、腊、卤、熏的菜色，近三十年，各流派又互相兼容合并，再加上西餐技艺的广为传播，在中西碰撞之下，烧、腊、卤、熏广集众家之所长，菜色风格更因此成就不凡，引入注目。

现在真可谓中华厨艺大盛之时也。

所有菜式的精髓，都有赖有心人之留书留言，以为传承。

韩慰明先生，从业近二十年，专攻烧、腊、卤、熏诸厨艺，在学成之后，集众家之长，尊重传统，而又推陈出新。

技艺精深，而又不墨守成规，为业界所赞誉。

更难能可贵的是，其技艺不藏于私门，而是公诸天下，让同行参考借鉴，互相交流，互相提高，尽显作者的谦逊。

有技如斯，品行如斯者，厨界幸甚。

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

内容概要

烧、腊、卤、熏四种肉类制作技法源远流长，到今日更是得以发扬光大。

《烧·腊·卤·熏食品制作技巧》邀名师主刀，共介绍菜色一百三十二种，还有刀工、肉类选用、酱料制作等附录，每一款菜色均有精美的完成大图，较重要的还有制作步骤图，书中内容堪称完备。

《烧·腊·卤·熏食品制作技巧》是初、中级从业人员颇为实用的专业工具书，同时也是烹饪爱好者的指导读本。

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

作者简介

韩慰明，高级烧腊师，高级营养师，中式烹调高级厨师，中国饭店协会白金会员，捷高饮食管理公司烧腊顾问。

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

书籍目录

Part 1 基础篇烧、腊、卤、熏概述原料的选择家畜、家禽肉的品质检验和贮藏烧烤的方法和应注意的问题 常用工具介绍 刀具和菜墩的保养方法 烧、腊、卤、熏的刀法示范 烧、腊、卤、熏常用香料的性味和作用 食物原料的腌制与技巧使用卤水的注意事项Part 2 烧烤篇 麻皮乳猪光皮乳猪葡式烧饭酿乳猪什果乳猪件泰式烧里脊肉脆皮烧鹅昆仑烧乳鸭新派片皮鸭陈皮烧鸭法式片皮鹅黑椒烧鸡沙姜烧鸡南乳琵琶鸡蒜香琵琶鸡蜜汁金钱鸡南乳琵琶鸽生炸中山妙龄鸽炭烧谷饲牛肋排柑桔酱香烧小肋排炭烧猪青柳炭烧牛仔骨金沙银箔骨香草烧羊鞍原汁烧牛仔腿橙皮酱烧腩仔澳门烧肉传统肥叉烧羊肉叉烧豉味叉烧牛颈叉烧脆皮叉烧传统烧排骨传统叉烧蟳凤梨烧排骨脆皮大肠香菇烧酿鸡翼蜜汁烧鸡翼百福桂花肠烧凤眼肝香烧小金蹄沙爹烧鸭舌蜜汁鸭下巴香烧桂花扎海苔鹅肝扎香烧银雪鱼炭烧剥皮牛鱼炙烧大黄花鱼日式烧青鱼炭烧横琴蚝串烧辣椒虾串烧鹅肝串烧墨鱼仔串烧雪花牛肉Part 3 卤水篇潮州卤水鹅卤大狮鹅头潮州卤水鹅翼卤水鹅掌卤水鹅肾卤水鹅肝卤水鹅头卤水鹅肠卤水鸭舌卤水猪舌卤水猪大肠卤水金钱肚卤水五花肉卤水猪耳卤水猪肚卤水猪生肠卤水猪粉肠卤水猪手卤水猪尾卤水猪仔脚卤水蛋豆腐卤水大墨鱼卤水花胶卤水海豹蛇卤水鲍鱼沙姜头抽捞掌翼香辣鸭脖子湛江自切鸭瓦煲盐焗鸡虫草花隔水蒸鸡自切贵妃鸡脆皮盐焗鸡手撕盐焗鸡清远小葱捞鸡玫瑰豉油鸡御品爽皮鸡韶关白露鸽豉油皇乳鸽白切东山乳羊自切荷兰乳牛冷水猪肚白切猪什乾坤大肠富贵金银圈姜油爽肚仔清酒浸墨鱼仔潮式冻龙虾甜酒鳄鱼卷清酒汁浸澳鲍打冷剥皮牛鱼打冷黄花鱼打冷乌头鱼Part 4 腊味篇广式腊肠传统广式腊肉腊鸭自腊肉腊牛肉腊鸭肾腊鲛鱼Part 5 烟熏篇 茶叶熏板鸭花雕熏鱼茶叶熏香鸡茶叶熏香虾熏鸡腿Part 6 小食篇麻辣牛展香辣红蜇头凉拌爽鱼皮沙姜煲凤爪青豆拌猪耳京拍青瓜味酱银萝日式泡萝卜巧手拌咸菜海珍酱拌云耳汾酒牛肉和露浸凤爪凉拌五香干凉拌海蜇丝凉拌蕨菜

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

章节摘录

插图：烧、腊、卤、熏食品是中国饮食文化里的灿烂一笔，而要探究它们的历史，会发现它竟然和中国的历史一样悠久。

先说烧烤，烧烤可以说是中国烹饪的开山祖，因此它在饮食史上占有特殊的地位，并且经久不衰。

《帝王世纪》载：“纣宫九市，车行酒，马行炙”，说明殷商宫室的膳食主要是各种肉类制成的烧烤食品。

到了周代，“炙”和“脍”同是当时祭祀的珍贵食品，著名的“八珍”就有多款是烧烤制品。

秦汉以后，烧烤之风更加盛行。

汉高祖朝夕以烧鹿肝和烧牛肝下酒，仕宦豪富也多以烧烤食品作为日常膳馐。

烧烤这一烹调技艺也因此逐渐达到相当高的水平。

南北朝时期的贾思勰在《齐民要术》中写道：“炙豚法：用乳下豚”，“小开腹，去五脏”，“以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住”。

“消酒数涂，以发色，色足便止，取新猪膏极白净者，涂拭勿住”。

这样烧出来的乳猪，“色如琥珀，又类真金，入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也”。

到了隋唐，烧烤技术又得到进一步的发展，烹调方法已发展得多种多样。

《隋书·王劭传》：“今炙肉用石炭、柴火、竹米、草火、麻菱火，气味不同。

以此推之，新火、旧火理应有异。

”燃料的质地不同，散发出来的气味自然就有所差异，对烧烤已有如此的研究，当时的烧烤水平由此可窥一斑。

至宋代，各大城市的饮食市场空前活跃，烧烤成为市肆的主角。

清代，盛极一时的“满汉全席”上，烧乳猪和烧鸭被列称为“双烤”而成为第二次摆台的首菜，地位显赫。

随着“满汉全席”的盛行，“双烤”曾传遍大江南北，享誉各地。

“卤”源自秦朝。

此外，《齐民要术》中还记载有“奥肉法”，其制法和现在的卤肉制法近似。

如照此推算，卤制法在中国的历史也有两千多年了。

熏制食品的历史相对于烧、腊、卤的历史要稍短一些，其最初的目的是利用熏烟杀菌使食物得到长期保存，但后来，人们逐渐喜欢上了烟熏食品那种独特的味道，于是，熏制食品的方法也一直流传了下来。

腊味是深受中国民间喜爱的传统食品之一，也是人们相互馈赠的佳品，在中国也有悠久的历史。

相传在夏朝时，人们于农历十二月合祭众神叫做腊，因而十二月叫腊月。

腊肉，就是在冬天将肉类以盐渍经风干或熏干制成而得名。

早在周朝的《周礼》、《周易》中已有关于“肉脯”和“腊味”的记载。

当时，朝廷有专管臣民纳贡肉脯的机构和官吏。

在民间，学生也用干肉赠给老师作为学费或聘礼，这种干肉称为“束脩”。

《齐民要术》中记载的腊味品种较多，有牛、羊、獐、鹿、野猪、家猪等，并说明以正月、二月、九月、十月为佳。

至清代，腊味食品逐渐增多且更具特色。

烧、卤、熏食品发展到今天，同古代相比，基本方法没有大的变化，只是其延伸而已，但在用具、用料、品种上已有显而易见的变化。

首先是食物品种多样化，除了传统的肉类、鱼类之外，还引申出各种各样的其他材料，如蔬菜、瓜果、面制品等等。

其次，工具多样化、现代化和实用化。

除了沿袭古法，在敞开的炭炉或火盆上烤制外，还出现了以煤气、电等为能源的烤炉。

而且炉具制作材料也更加高级，由铁制改成不锈钢制造。

这种烤炉虽然不能直接拿着烧叉进行原料控制，但可根据原料的质地和大小，按烧炉的能力确定火力

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

、烧烤时间等，相对明火烧烤来说，更加环保和安全。

最后就是酱料的多样化，古人虽也明白酱料的重要性，多渠道地加以创新，但与今天相比，仍有很大的差距。

今人在古人制作酱料技法上不断加以创新，将各种药材、香料、配料灵活搭配，制作出一款款色、香、味、形俱佳的菜肴，如葱汁，普通话称为辣酱油，是粤菜中特有的一种调味料。

现在还可配上来自于西餐的种种酱料，使口味更为丰富。

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

编辑推荐

《烧·腊·卤·熏食品制作技巧》：传统粤菜经典，新派厨技演绎，名店名师，色香味秘籍大公开。烧鹅外酥时嫩，色泽金黄，味美可口。

烧鹅是广州传统的腊烧腊美食。

材料以中、小个的清远黑鬃鹅为优，将去翼，脚，内脏的整鹅，涂上五香料，吹气后缝肚，用开水烫皮，再这冷水，用糖水涂匀表皮，凉风而后腌制，最后挂在烤炉里或明火上转动烤成，斩件上碟，便可进食。

历史悠久，中外驰名，品味独特。

广式烧腊历史悠久，其外形美观风味独特。

据传唐朝以前，广州厨师们便在京都腊味基础上创制了具有地方特色的腊味。

后来他们进一步将由阿拉伯传入的灌肠制作方法与本地腌制肉食的方法相整合，创作出“中外结合”的广式腊味。

传统名店，出口上乘，百年老店传承。

<<烧腊卤熏食品制作技巧>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>