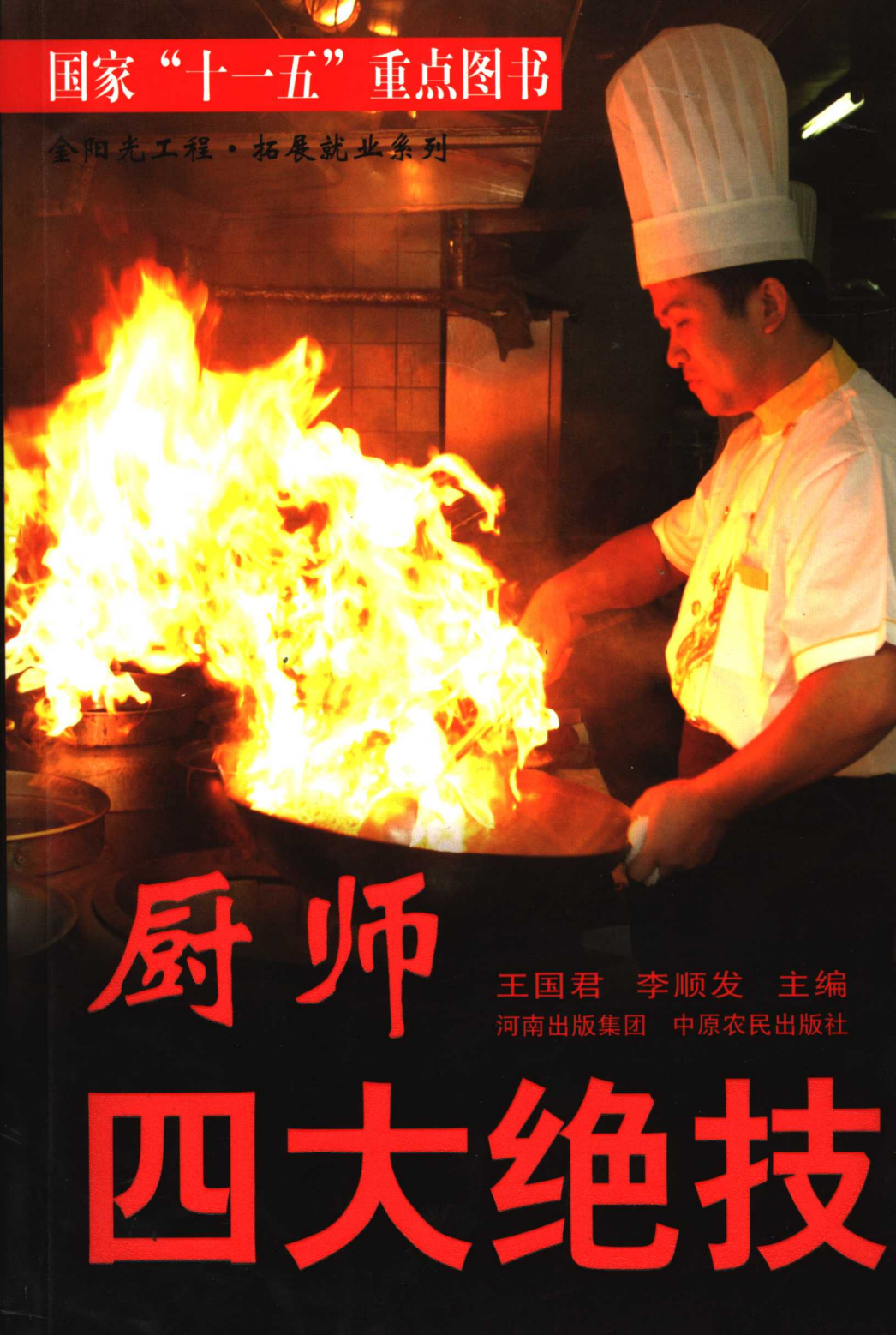




国家“十一五”重点图书

金阳光工程·拓展就业系列

厨师

王国君 李顺发 主编

河南出版集团 中原农民出版社

四大绝技

金阳光工程·拓展就业系列

四大绝技

厨师

王国君 李顺发 主编

河南出版集团
中原农民出版社

本书创作职员表

策 划 苏锡国 周 军

主 编 王国君 李顺发

副主编 陈 伟 付保顺 刘洪涛 陶进业 马冬瑞

魏 东 朱长征 朱 琦 杨煜灿 胡爱娟

摄 影 禹明晖 刘红雨 车 夫 杨庆山

图书在版编目(CIP)数据

厨师四大绝技/王国君,李顺发主编.—郑州:河南出版集团,
中原农民出版社,2007.2

(金阳光工程·拓展就业系列)

ISBN 978-7-80739-114-2

I.厨… II.①王… ②李… III.厨师—基本知识 IV.TS972.36

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 137415 号

出版社:中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371—65751257

邮政编码:450002)

发行单位:全国新华书店

承印单位:黄委会设计院印刷厂

开本:890mm×1240mm

A5

印张:7

插页:8

字数:190 千字

印数:1-4 000 册

版次:2007 年 2 月第 1 版

印次:2007 年 2 月第 1 次印刷

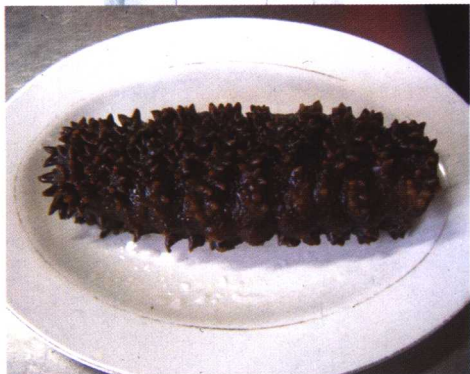
书号:ISBN 978-7-80739-114-2

定价:20.00 元

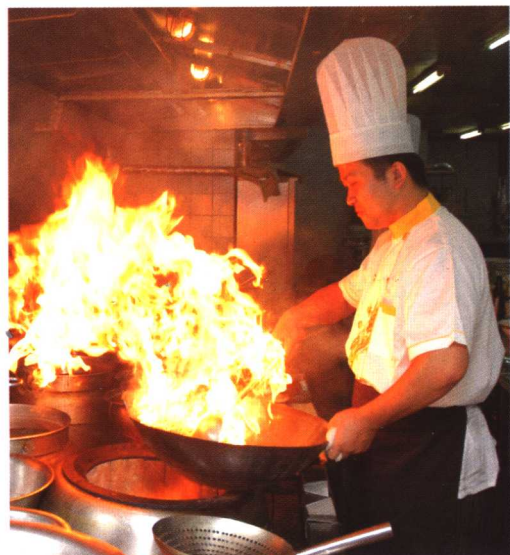
本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换



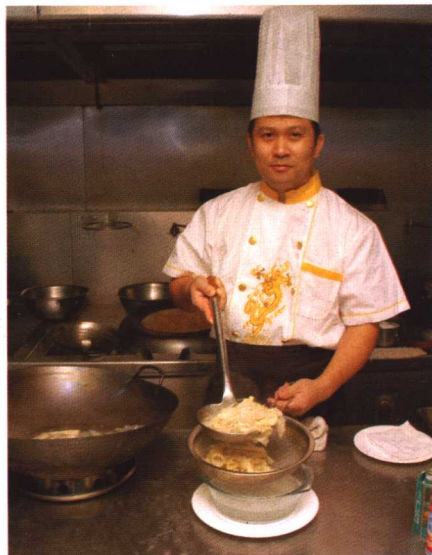
■ 刀功



■ 涨发



■ 火候



■ 制汤



陈家名菜套四宝



练平常，不练非常

——陈伟点评套四宝



原料：鸭、鸡、鸽子、鹌鹑各1只，水发干贝10克，水发海参丁10克，生火腿丁10克，水发鱿鱼丁10克，大金钩10克，青豆10克，熟糯米10克，鸡肠笋1根，精盐5克，绍酒5克，酱油1克，葱50克，姜50克，清汤2500克。

制法：①鸭、鸡、鸽、鹌鹑分别整只出骨，成布袋形，剥去爪骨、膀尖和2/3的嘴尖，均洗净备用。②干贝、海参丁、火腿丁、冬菇丁、鱿鱼丁、大金钩、青豆、熟糯米加精盐、绍酒拌成馅料，装进鹌鹑腹内，放在汤锅内浸出血沫。将鹌鹑装入鸽腹内，仍浸出血沫，装入鸡腹。如此操作至最后鸡装鸭腹。用鸡肠笋将鸭开口处扎住，再在汤锅中浸透，捞出用温水洗净。③取大盆一只添清汤，下入葱、姜，放进套四宝上笼中火蒸5小时，待套四宝熟烂时，捞入汤盘中；盆内汤汁用纱布滤在炒锅中，放精盐、绍酒、酱油再入汤盘中即可。

刀功：原料在整料脱骨时，应注意刀法，做到骨上不带肉，肉中无骨。骨去尽而皮完整无破损，注水后滴水不漏。

火候：①火候过大、过猛，蒸汽十足，“套四宝”表皮容易蒸破。②火候过小，外烂里不熟。

制汤：蒸后原汤倒入锅中，加入鸡臊，用小火慢慢吊汤，再反复吊制成高级清汤，直至清澈见底。



刀功绝技——姜丝穿针



站姿：身体自然挺直、站稳，上身略向前倾，腹部与砧板保持10~15厘米的距离，砧板放置高度为身高的一半。

握刀：手腕要灵活有力，轻松自然，牢而不死，硬而不僵，达到稳准的目的。

选料：以当年的嫩姜为最佳。

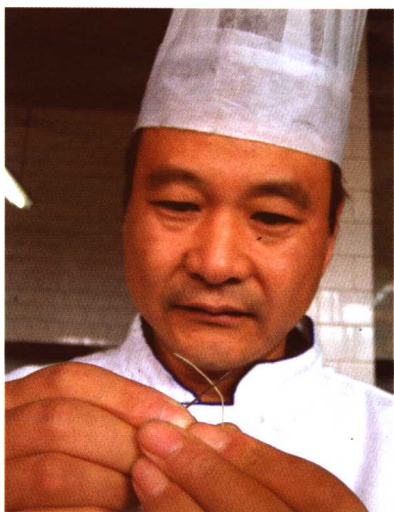
切制：左手按扶原料，右手持刀，刀垂直并使刀刃中部对准原料要切部位，用直刀法从上而下，用力行刀，这样上下起落，直至原料切完。使切出的片长为4~5厘米、宽为2~3厘米、厚为0.1厘米。然后将切好的片对齐，再切成丝状。该丝是丝中最细的，俗称牛毛姜丝。

标准：切出的片平整无毛刺，片片都能放报纸上观字，俗称“薄如蝉衣”。切出的丝均匀整齐，无断裂，丝都可穿针眼。



“没有失败的餐饮市场，
不成功的餐饮营销。”

的局面 餐餐爆满 生意兴隆
以顾客为中心的经营者
经营理念：营销就是提供个性化
那么怎样实现餐饮的个性





■ 剁



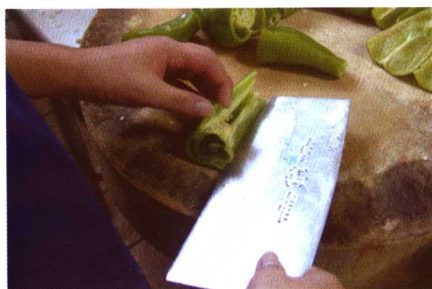
■ 反刀片



■ 滚刀切



■ 兰花刀



■ 片青椒



■ 瓦楞花刀

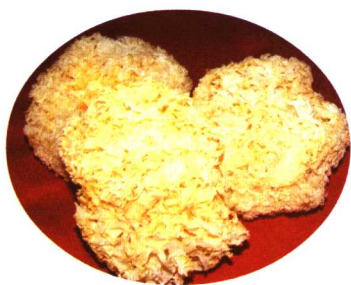


■ 双刀剁



■ 下刀片





银耳涨发



海米蒸发



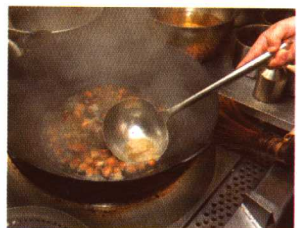
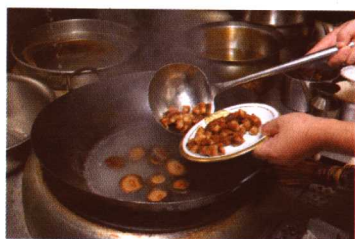
蹄筋油发



陈式清汤



菌汤





白汤



清汤



素汤



■ 微火



■ 温油锅



■ 小火



■ 温油锅



■ 中火



■ 热油锅

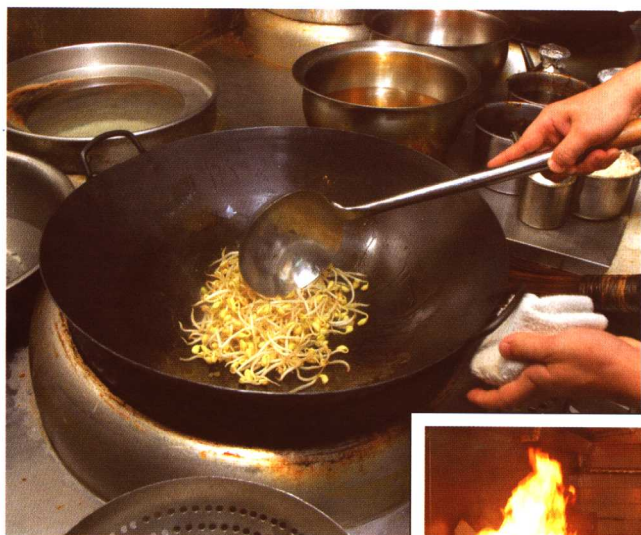


■ 大火



■ 旺油锅





炒

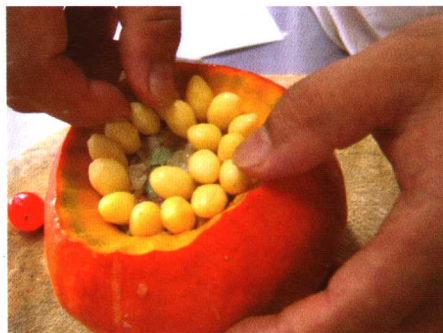


炸





滑



蒸





煎肉饼



烹带鱼



烧海参

