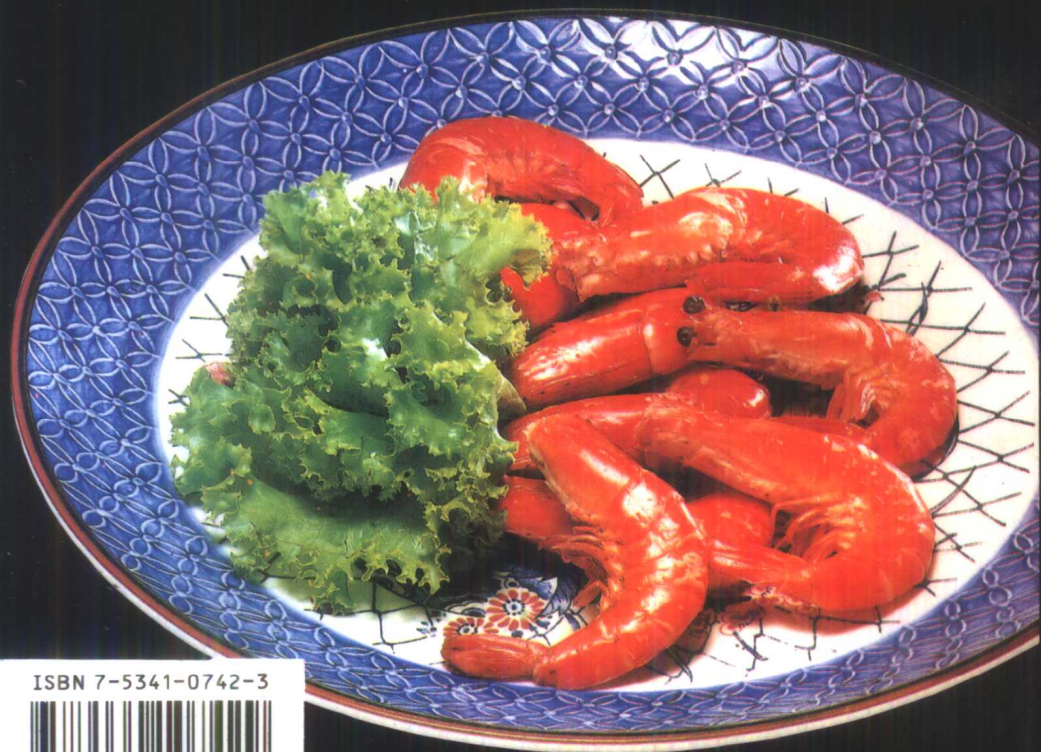


小餐馆菜谱与烹调技艺 (第二版)



ISBN 7-5341-0742-3



9 787534 107429 >

ISBN 7-5341-0742-3/TS · 91

定 价: 20.00 元

小餐馆菜谱与烹调技艺

(第二版)

祝宝钧 陈善昌 金次凡 编著

浙江科学技术出版社

内 容 提 要

本书以通俗易懂的文字,扼要地讲解了烹调的基础知识、营养卫生和成本核算,又分类介绍了常用的近40种烹调方法的操作要领和代表菜肴。全书选编的菜肴以大众菜肴为主,亦兼顾各地的风味特色,共有480余种;常用的茶点和风味小吃共有60余种。并按烹调方法选配彩照100幅,插图86幅,书末附按原料分类的菜点目录等资料,供制作时参考。

本书由名厨编著,内容丰富,形式新颖,图文并茂,指导性强。不仅可供中小型餐馆、单位食堂的专业烹饪人员和职业校师生作为自学或培训使用的技术读本,也可作为城乡广大家庭日常使用的烹调参考书。

小餐馆菜谱与烹调技艺

(第二版)

祝宝钧 陈善昌 金次凡 编著

*

浙江科学技术出版社出版

浙江印刷集团公司印刷

浙江省新华书店发行

开本 850×1168 1/32 印张 17 插页 8 字数 407 000

1987年6月第一版

2001年5月第2版第8次印刷

ISBN 7-5341-0742-3/TS·91

定 价:20.00 元

责任编辑:曾勇新、李卓凡

封面设计:祝宝钧

再版说明

《小餐馆菜谱与烹调技艺》自 1985 年问世以来，以其丰富通俗的内容和新颖独特的编写形式，受到广大读者和烹饪爱好者的欢迎，一再重印出版。为感谢广大读者的厚爱，并跟上不断发展的饮食文化新形势，本书决定修订再版。

《小餐馆菜谱与烹调技艺》第二版，除保留原有编写的基本特色外，在内容上作了较大的增订。热菜的烹调方法从原来的 17 种，增加到近 30 种，菜肴品种从 340 种增加到 480 种，点心小吃增加到 60 只；充实了必要的基础知识，增加了部分高档的山珍海鲜菜及有特色风味的大众菜，增添了按烹调方法选配的 100 幅成菜彩照，以适应多层次消费的需要，给广大烹饪爱好者有更多的选择余地。

商业部特一级红案中式烹调师、劳动部中式高级烹调技师陈善昌同志，参加了本书的修订工作。他结合自身的实践撰写菜肴内容，把丰富的经验融和在具体的制作过程中。希望本书能给读者带来新的知识和技能，也带来方便和满意。

本书因修订时间较紧，不足之处难免，恳请广大读者和烹饪爱好者提出宝贵的意见和批评。

编著者

1994 年 8 月

出版说明

随着国民经济的发展和体制改革的深入,第三产业蓬勃兴起,全国城乡涌现出大批中、小型的餐馆和点心店,它们为方便和改善人们的生活,作出了贡献。在人民生活水平不断提高的今天,食堂和家庭的饮食也正在向讲究烹调滋味和食品营养的方向发展。为了适应这一新的情况,向广大烹饪工作者和消费者提供比较全面、系统而又实用的烹调知识和操作方法,我们组织编写了《小餐馆菜谱与烹调技艺》这本书。

考虑到读者对象的特点和需要,在内容安排上,我们力求浅一点、全一点。既介绍烹调的基础知识、营养卫生和成本核算,又分类讲解了各种菜肴的制作方法,以便使初学者能掌握较为系统的基础知识,并能触类旁通,较快地提高烹调技术。本书所收编的菜肴以大众菜肴为主,但亦兼顾各地的风味特色,有热菜、冷菜和甜菜共 340 余种;此外,还选编了 50 余种常用的风味小吃,以便为本书的读者提供更多的选择余地。因此,本书不仅可作为中小型餐馆、单位食堂的专业烹饪人员和职业院校师生自学或培训用的技术读本,也可以作为城乡广大家庭日常使用的烹调参考书。

本书编者之一金次凡同志,商业部特一级厨师,在 1983 年全国烹饪名师技术表演鉴定会上,曾荣获全国优秀厨师称号。他充分运用了多年烹调实践所积累的宝贵经验,为本书选编了菜目,并

详尽、具体地介绍了各种菜肴的烹调技艺。

本书在编写过程中，参阅了商业部编的烹饪教材及各地的有关材料，并得到杭州市饮食公司技术顾问组的大力支持和帮助，在此一并表示谢意。由于水平所限，本书错误之处在所难免，望能得到广大行家、读者的指教和批评。

当前，正处于计量单位变更的交替阶段，本书按国家有关规定全部采用新制计量。考虑到服务对象长期来的习惯，我们在文中注明了新旧计量单位的换算方法。

编著者

1985年11月



	鱼夹蜜梨
蒲棒明虾	炸黄雀
吉力猪排	高丽鱼片
干炸响铃	



油爆大虾



爆墨鱼花



新新鲮鱼

宫灯里脊

春笋炒步鱼



栗子炒子鸡

芙蓉鱼片

龙井虾仁



东坡肉



干菜焖肉



干烧鲫鱼



红油大虾



菜肉芋子煲



西湖醋鱼

炸溜素黄鱼



甘露凤翅

油焖春笋



煨



扒



蟹黄鱼翅

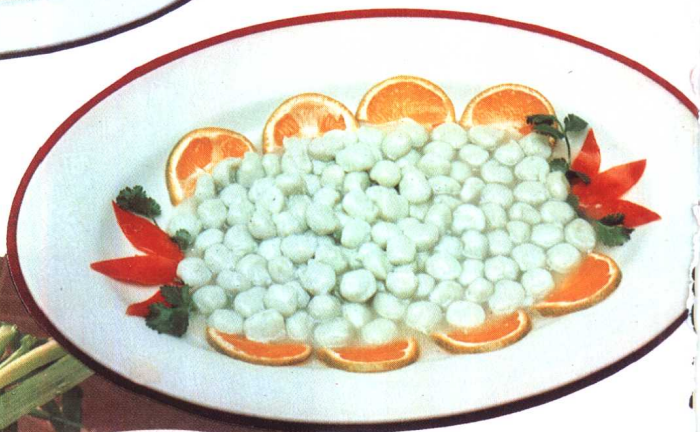
金钱鲍脯

扒酥鲍



翡翠鱼珠

宋嫂鱼羹



烩



鱼头浓汤

凤尾敲虾

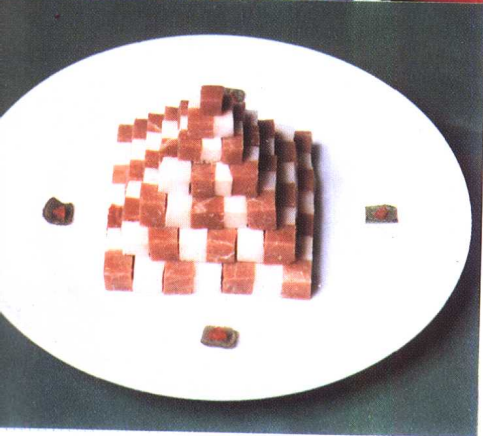
清汤鱼圆



清蒸河鳗

火踵神仙鸭





高三拼	双拼	总盘围碟——荷
单拼	组合拼盘——满园春色	

花色拼盘——三潭印月



冷菜拼盘



荷花总盘

水果拼盘

十景总盘



煎

煎虾饼



贴

锅贴鱼



焗

锅焗里脊



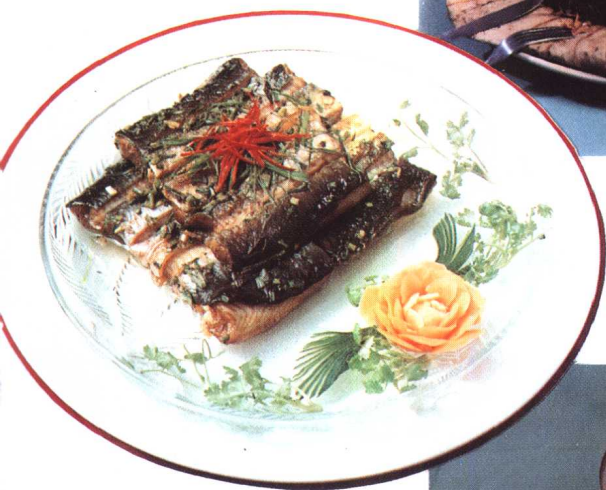


醉虾



叫化童鸡

烤鳗片



四生火锅