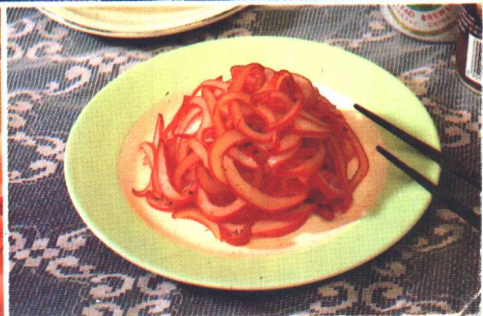
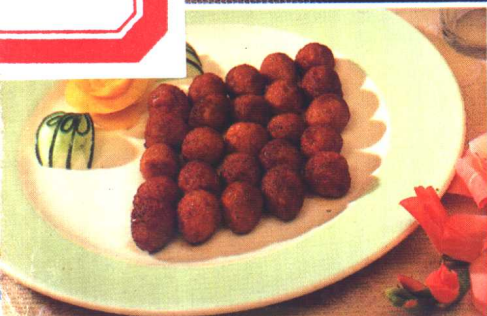


卤制菜肴与 糟制凉菜

金盾出版社



72.1



卤制菜肴与糟制凉菜

阮汝玮 编著

金盾出版社

内 容 提 要

这是一本专门介绍我国传统卤制与糟制凉菜的书,由上海市烹饪协会理事、特级技师阮汝玮编著。书中全面而又概括地介绍了两种风味菜肴的有关知识,并汇集了其中具有代表性的 150 种菜肴的制作方法,指出了它们的不同特色及其烹制诀窍,是集知识性、趣味性和实用性于一体的烹饪技术参考书。可供广大城乡家庭、饮食专业户以及饭店、餐馆、食堂等单位学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

卤制菜肴与糟制凉菜/阮汝玮编著. —北京:金盾出版社,
1992.12(1999.7 重印)
ISBN 7-80022-558-5

I. 卤… II. 阮… III. 凉菜-蔬菜加工食品 IV. TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京民族印刷厂

黑白印刷:北京 3209 工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:4 彩页:32 字数:90 千字

1992 年 12 月第 1 版 1999 年 7 月第 9 次印刷

印数:253001—274000 册 定价:7.50 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前言

我国传统的冷菜制品历史悠久，源远流长，因其色彩美观、香气浓郁、味美纯正而著称于世。其中卤制菜肴和糟制凉菜，以其传统的地方风味及浓厚的民族特色而驰名中外。历代厨师在冷菜制作中积累了丰富的经验，创制出了很多脍炙人口的美味佳肴。近年来，随着城乡人民生活水平的提高和旅游业的发展，卤味菜肴与糟味凉菜的制作技术和花色品种，更是推陈出新，繁花似锦，无论是酒席宴请，还是家常便餐，它们都占有一定的地位。

卤味菜肴作为一种冷菜，利于佐酒，也很下饭，不分季节，老少皆宜。它不仅以诱人的香气、色泽和滋味博得人们的青睐，还具有容易储存、携带方便、食用简单等优点，倍受大家喜爱。从宾馆、酒家的宴席到食堂、家庭的便餐，都少不了卤味菜肴。长期以来，由于卤味菜肴在冷菜中占了较大的比重并被广泛食用，所以“卤味”已逐渐成为冷菜的代名词。特别是在江南一带，走在城镇的大街上，饭馆、酒楼的橱窗上，总贴有“卤味”两个大字，橱窗里摆满了各式各样的冷菜；在集市的熟菜亭里和小吃摊上，摆在“卤味”系列大名之下的也必然是花样翻新、各味齐全的冷菜。

糟味凉菜是冷菜的一个组成部分。江南一带将各式糟味凉菜一概谓之“糟货”。糟味凉菜糟香浓郁、咸鲜适

口、色泽淡雅、清爽无腻。因而它现在已经越来越多地出现在饭店、家庭的餐桌上,特别是在夏季,它已成为热门的时令美馐。近年来,糟味凉菜的供应和食用,已从单一季节扩大到一年四季不断;“糟货”品种也从原来传统的鸡、鸭、肉类,扩大到水产、蔬菜、干货等门类;它的口味也在糟香的基础上,配制出了各具特色的品种,深受消费者的欢迎。

为了恢复和发展我国传统冷菜制品的风味特色,总结交流卤味菜肴和糟味冷菜的制作技术,作者编写了这本通俗实用的介绍卤味与糟制凉菜烹调技术的读物。全书分卤制菜肴和糟制凉菜两部分,共计 150 个品种。主要介绍它们的风味特色、原料选择和制作方法。揉实用性和知识性于一体,以实用性为主,以家庭和小规模制作为主。所列菜目,原料易购,制作简便,适用于城乡家庭和饮食专业户,以及饭店、餐厅、食堂等单位烹制加工参考。

在本书编写过程中,烹饪高级技师王致福、特级厨师孙诚和提供了很多宝贵意见,照片拍摄和菜肴制作承蒙特级摄影师谢荣生和上海华联酒家的帮助,在此一并致以衷心的感谢。

由于编写时间短促,加之本人水平有限,书中难免存在疏漏和不足之处,敬请读者指正。

作 者



五彩卤肚

卤 味



盐水河虾

卤味

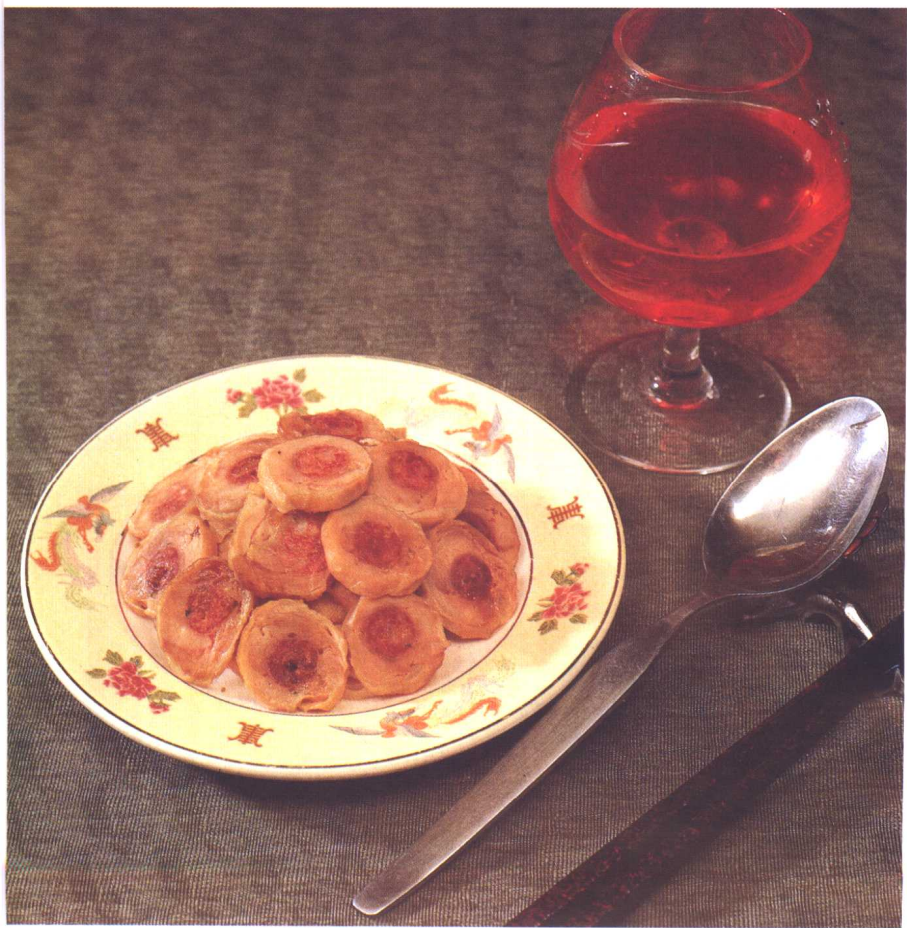


虎皮鸽蛋



乳汁墨鱼

卤 味



金钱鸡腿

卤 味



葡汁鹌鹑

卤

味



香酥海带



松仁香菇

卤 味



葱爆青鱼

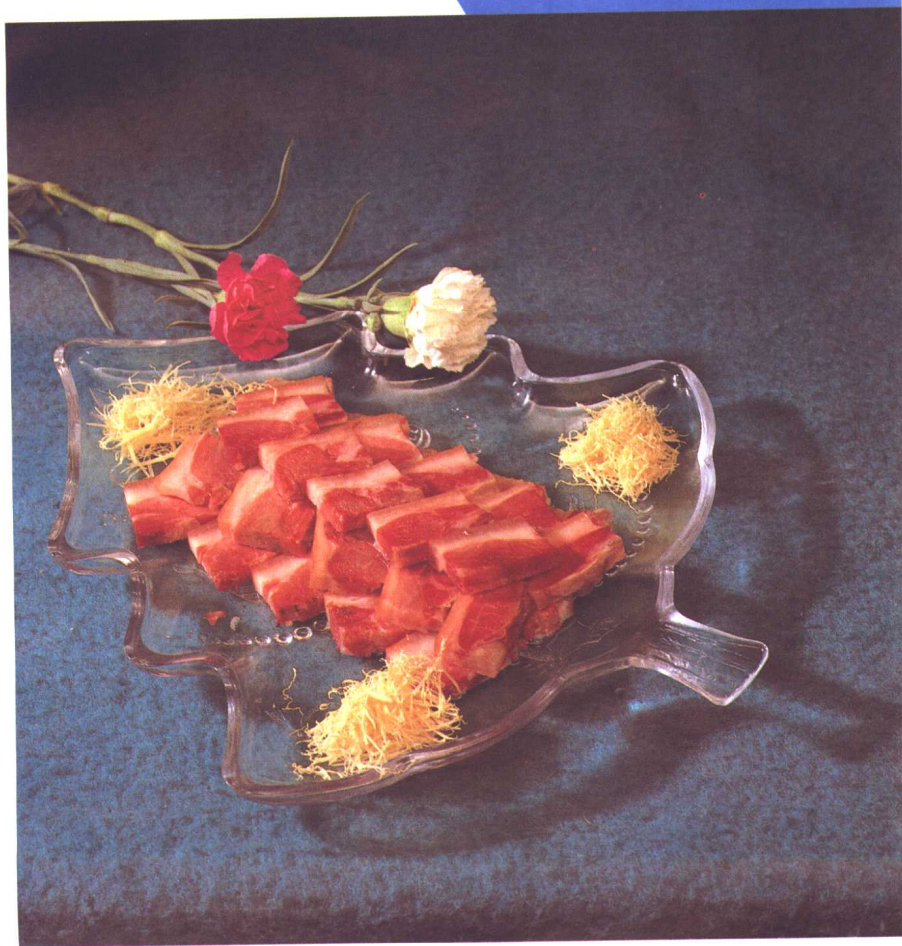
卤 味



麻香兔脯



卤火鸡腿



水晶肴肉

卤 味

盐水猪舌



酱炙排骨



卤 味



葱油腐竹

卤 味

兰花豆干



红烧牛尾