

新编

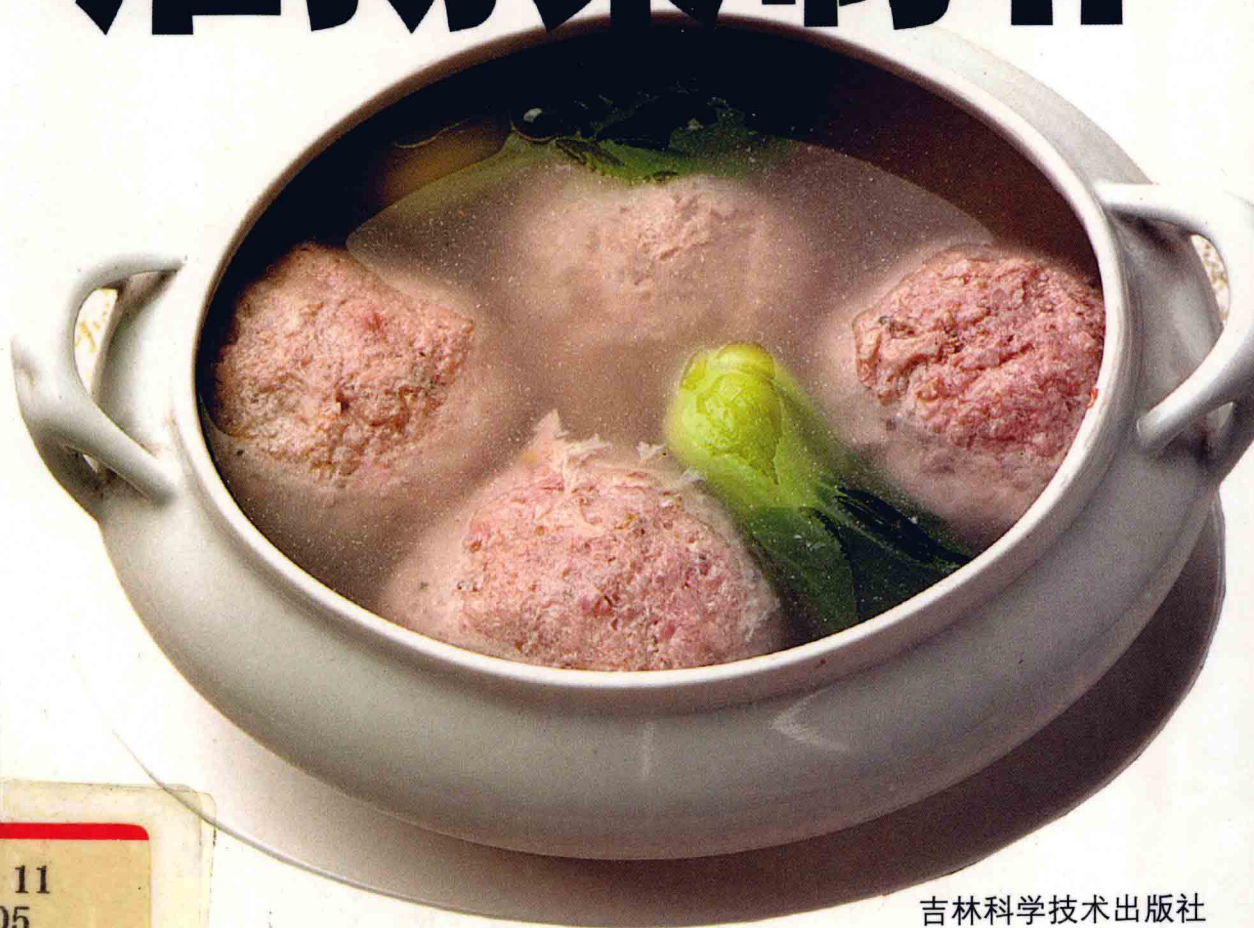
CHINA COOKING ILLUSTRATED

◎ 图解中国名菜制作系列 ◎

潘宏亮 王红明 范建新 / 编著

图角平

淮扬菜制作



72. 11
0305
P

吉林科学技术出版社

图解中国名菜制作系列

CHINA COOKING ILLUSTRATED

图解淮扬菜制作

潘宏亮 王红明 范建新 / 编著

吉林科学技术出版社

江苏工业学院图书馆
藏书章

图解中国名菜制作系列

图解淮扬菜制作

潘宏亮 王红明 范建新 编著

责任编辑：吴文阁 美术编辑：白 丁

*

吉林科学技术出版社出版、发行

长春人民印业有限公司印刷

*

787×1092 毫米 16 开本 6 印张 彩图 16 版 122 000 字

2003 年 5 月第一版 2003 年 5 月第一次印刷

定价：12.00 元

ISBN 7 - 5384 - 2261 - 7 / Z · 268

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题，可寄本社退换。

社址 长春市人民大街 4646 号 邮编 130021 发行部电话 5677817 5635177

电子信箱 JLKJCBS@public.cc.jl.cn 传真 5635185

淮扬菜简介

淮扬菜是由江苏的淮扬、苏锡、金陵、徐海等流派组成,因其菜类以淮扬菜为主,故称“淮扬菜”,是我国四大菜系之一。

江苏因其地理位置特殊,环境气候适宜,物产丰富,故而烹调方法多样,口味清鲜平和适中。江苏菜历史悠久,名厨辈出,烹饪文献丰富,组合颇有特色。据史料文献记载表明,江苏菜 6000 年以前已用陶器烹制。另据《清稗类钞各省物色之肴饌》载:“肴饌之各有特色,如京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安等所列之地,江苏占其一半余”。足见其比重之大。

江苏素有“鱼米之乡”之称,它东临黄河,西有洪泽,南有太湖,长江横穿全省,大运河南北贯通,境内河网稠密,土壤肥沃,兼有海产之利,著名特产很多,如:太湖的银鱼、长江的鲥鱼、高邮的鸭蛋、茭白、水芹、马兰头等,这些原料为淮扬菜提供了丰富的物质基础。

淮扬菜风味共同的特点是选料广泛,刀功精细,烹调方法多样。菜品制成后,风格典雅、咸甜适度、原汁原味、酥烂脱骨、浓而不腻、淡而不薄、适应性强。传统代表名菜有许多,如“松鼠鱼”、“清炖狮子头”等,特别是近几年随着厨师文化素养和业务技术水平的提高,江苏菜在继承传统风味的基础上,吐故纳新,借鉴吸收了其它菜系的优点,博采众长,更独具特色。

本书使用方法

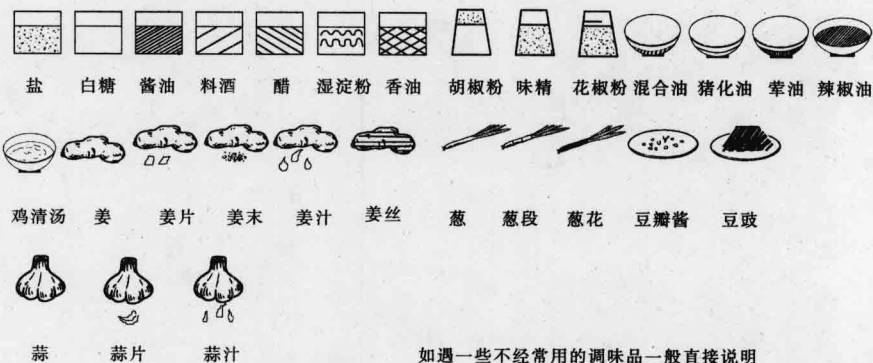
1 - 制作顺序

为了便于理解每道菜的制作过程及调味方法,按制作过程制图,有些重复操作即制图一以,但说明重复次数。

2 - 图解说明

每道菜首页上方大框中系此菜的主料与辅料,大框中的小框系本菜的调料,框左上角标 A、B、C……是指按烹调顺序投放的调料,制图时也有 A、B、C……与之呼应,框外边空白处为制作说明。

3 - 图中一些调味的符号标志

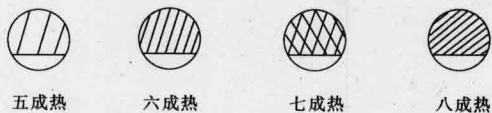


如遇一些不经常用的调味品一般直接说明

4 - 火候的强弱



5 - 油温的热度





①香脆银鱼(制作见1页)

②油爆虾(制作见3页)



①



②

①瓜姜鸡片(制作见5页)

②炆虎尾(制作见7页)



①



②

①红烧划水(制作见 9 页)

②红烧沙光鱼(制作见 11 页)



①



②

①生炆条虾(制作见 14 页)

②无锡肉骨头(制作见 16 页)



①清汤大乌参(制作见 19 页)

②镇江肴肉(制作见 22 页)



①



②

①鸡粥鱼肚(制作见 25 页)

②富春鸡(制作见 27 页)



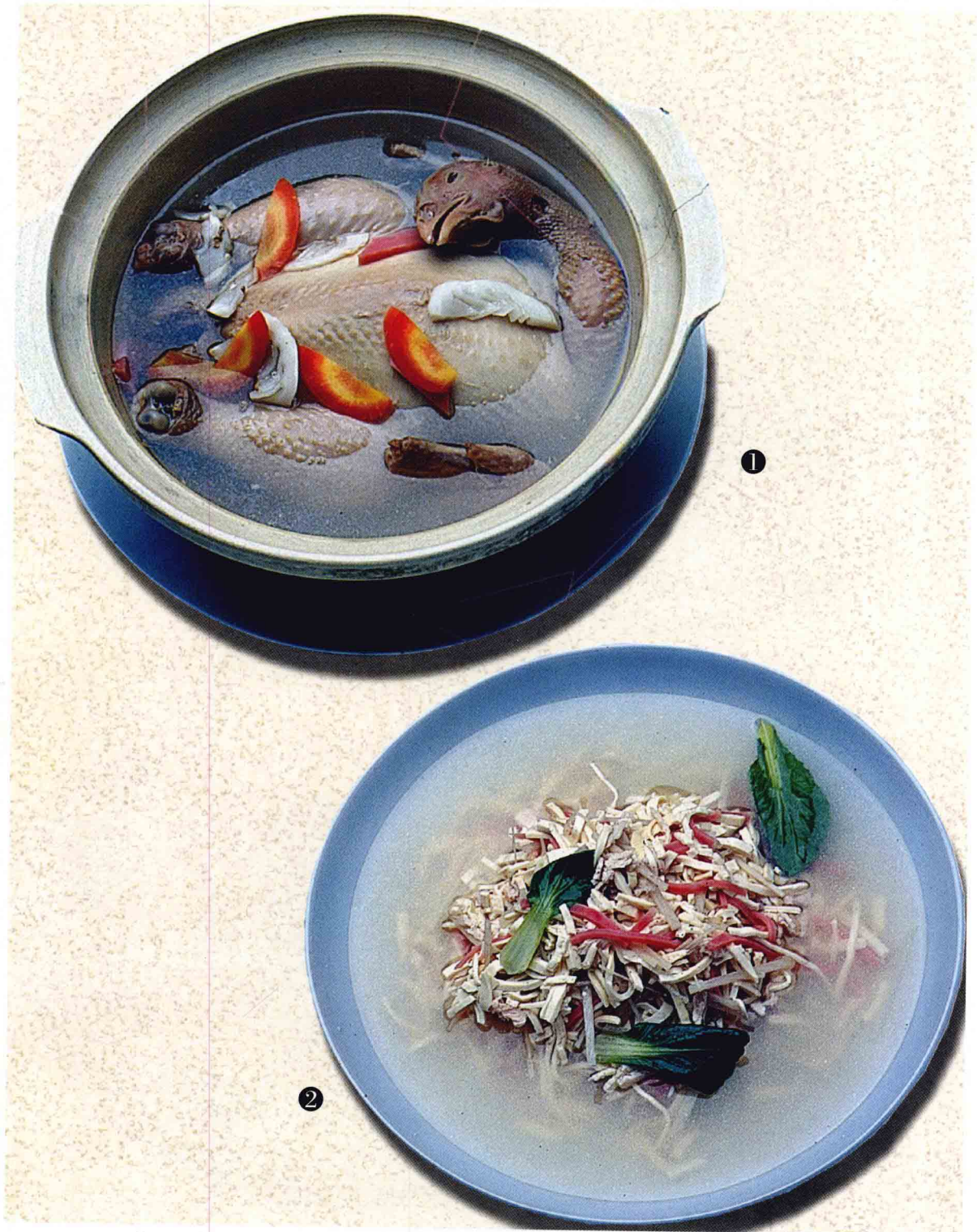
①



②

①白汁鲈鱼(制作见 29 页)

②美人肝(制作见 31 页)



①清炖狼山鸡(制作见 33 页)

②大煮干丝(制作见 35 页)



①



②

① 樱桃肉 (制作见 37 页)

② 拆烩鲢鱼头 (制作见 39 页)



①



②



③

①清炖蟹粉狮子头(制作见 41 页)

②松鼠桂鱼(制作见 43 页)

③炖生敲(制作见 46 页)



①



②



③

①文思豆腐(制作见 48 页)

②梁溪脆鳝(制作见 50 页)

③大烧马鞍桥(制作见 52 页)



①扁大枯酥(制作见 54 页)

②将军过桥(制作见 56 页)

③原焖鱼翅(制作见 59 页)