

<<四川火锅>>

图书基本信息

书名：<<四川火锅>>

13位ISBN编号：9785082103368

10位ISBN编号：5082103369

出版时间：2010-2

出版时间：李乐清 金盾出版社 (2010-02出版)

作者：李乐清

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>

## <<四川火锅>>

### 内容概要

《四川火锅(修订版)》四川火锅鲜香味美,品种多样,闻名全国,蜚声海外。

《四川火锅(修订版)》系统地介绍了四川火锅的历史、发展、特点和制法,收入了能满足各种不同口味需要的美味火锅品种118例,并分别介绍了它们的风味特色、具体做法、食用方式及注意事项。

《四川火锅(修订版)》内容丰富,所述制法简便,原料易得,具有较强的实用性,适宜家庭阅读使用,也可供餐饮业人员学习参考。

## &lt;&lt;四川火锅&gt;&gt;

## 书籍目录

一、四川火锅概述及其基本制法 (一) 四川火锅的起源、特点及影响 1. 什么是四川火锅 2. 四川火锅的起源 3. 四川火锅的特点 4. 四川火锅的影响 (二) 四川火锅原料、汤卤及味碟的加工制作 1. 四川火锅的原料及其加工方法 2. 四川火锅汤卤的调制 3. 四川火锅味碟的制作 (三) 四川火锅的吃法与禁忌 1. 四川火锅的吃法 2. 四川火锅的禁忌 (四) 四川火锅使用的器具 1. 锅灶 2. 刀具 3. 用具 4. 餐具

二、四川火锅品种 118 例 毛肚火锅 清汤火锅 鸳鸯火锅 啤酒鸭火锅 魔芋鸭火锅 带丝鸭火锅 葡萄酒鸡火锅 泡菜鸡火锅 白果鸡火锅 怪味鸡火锅 山椒乌鸡火锅 烧鸡公火锅 酸汤鸡火锅 辣子鸡火锅 人参鸡火锅 鸡味火锅 九尺鹅肠火锅 鸵鸟火锅 飞禽火锅 酸菜鱼火锅 酸汤鱼火锅 鲶鱼火锅 鱼头火锅 双味鱼火锅 鲫鱼火锅 泥鳅火锅 香辣银鱼火锅 五鱼火锅 三文鱼火锅 泡椒子鲶鱼火锅 酸菜猪膘雅鱼火锅 黄花鱼片火锅 鲳鱼蛙腿火锅 麻辣鱼火锅 鱼羊火锅 红参黄腊丁火锅 什锦鱼鳞汤火锅 鱼丸火锅 鳝鱼火锅 青鳝火锅 甲鱼火锅 龟鸽火锅 田螺火锅 海鲜火锅 双味龙虾火锅 海马火锅 紫菜火锅 蜗牛火锅 田鸡火锅 蛇肉火锅 野味火锅 排骨火锅 肥肠火锅 肠式火锅 红烧肠汁火锅 韭花猪杂火锅 泡菜白肉火锅 枣蹄火锅 牛尾火锅 牛筋骨髓火锅 牛筋沙司火锅 米酒牛肉火锅 肥牛火锅 牛鞭火锅 牛方宫火锅 血旺火锅..... 附：四川火锅所配部分主食和小吃名称

## <<四川火锅>>

### 章节摘录

版权页：了解了四川火锅的吃法，还要掌握好四川火锅的禁忌，才能吃好四川火锅，否则仍吃不出它应有的风味来，甚至还会发生意外事故。

其禁忌主要有以下各点：（1）要注意安全。

以天然气、煤球等为火锅燃料，必须注意通风换气，避免引起火灾或一氧化碳中毒。

以煤油、酒精等为燃料，要注意不要泄漏，不要翻倒，以免引起火灾和烫伤。

电火锅，防止插销沾水，导致短路。

（2）烫食时，不要将食物从火锅中夹出后立即送进嘴中，要抖掉粘附在上面的汤汁，并蘸味碟，以免烫伤。

（3）忌用腐败变质的原料，如死鳝鱼、死甲鱼，以及其它发霉、变质的原料。

烫食腐败变质的原料，有损健康，并且还会破坏原汤的滋味，使之风味全无。

（4）忌用某些色素过重并有特殊气味的原料。

如瓢儿菜、冬寒菜、蕨头、蒜薹等，可使汤汁发黑；而一些淀粉过重的原料，如土豆、莲藕等，要少用，汤汁只可一次性使用。

（5）忌在原汤中加酱油、醋，以免使汤汁发黑、发酸。

（6）忌用工业碱发制用料，用工业烧碱发制毛肚、鸭肠等，对人体健康十分有害。

（7）忌火锅中的原汤装得太满。

装得太满，不便下入用料，加之火大汤沸，极易溢出，引起燃烧或烫伤食者。

## <<四川火锅>>

### 编辑推荐

《四川火锅(修订版)》荣获第二届“金盾版”优秀畅销书奖，《四川火锅(修订版)》总印数已达45万册以上。

<<四川火锅>>

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>