

<<正宗绝色川菜>>

图书基本信息

书名：<<正宗绝色川菜>>

13位ISBN编号：9787229053581

10位ISBN编号：7229053587

出版时间：2012-6

出版时间：重庆出版社

作者：无级文化

页数：174

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>

<<正宗绝色川菜>>

前言

川菜是一个历史悠久的菜系，它的发源地是古代的巴国和蜀国。

历代典籍和各个朝代的文人墨客的诗词文章里有不少对于川菜的记载。

川菜历经两千多年的凝练，吸收南北名家烹饪之长，逐渐形成了一套成熟而独特的烹饪技术，尤以“一菜一格，百菜百味”最为叫绝。

麻辣酸甜香各得其所，根据不同菜肴的特点各有侧重。

比如，酸辣粉是酸和辣二味并重；酸菜鱼要以酸鲜为主，辣味其次；麻婆豆腐是以麻味为先；而水煮鱼则是麻辣香三味并举……川菜麻辣的复合型口味最能激起人们的味觉兴趣，刺激人们的胃口。

所以川菜是中国八大菜系中最受欢迎的一个菜系，吃过川菜的人会有一种共同的体会，它的麻辣香浓，叫人拿起筷子生畏，放下筷子还想——“吃了忘不了”是川菜独特的魅力。

本书详尽介绍了川菜的特点、调味品、味型等川菜的基本知识，还讲解川菜中最具代表的菜例，并细说其来历和一些民间传说。

让您在享用美食的时候，进一步了解川菜文化。

全书介绍了一百多道凉菜、热菜、小吃等经典家常川菜，对其原料、调料、制法、特色、操作提示等方面知识作了详细的解说，是一本非常实用的、适合家庭学习制作川菜的精美菜谱书。

可让您足不出户，尽享地道的川菜美味。

<<正宗绝色川菜>>

内容概要

川菜历经两千多年的凝练，吸收南北名家烹饪之长，逐渐形成了一套成熟而独特的烹饪艺术，尤以“一菜一格，百菜百味”最为叫绝。

本书为介绍家常制作川菜的彩色菜谱书，不仅详尽介绍了川菜的特点、川菜刀工、川菜调味品、川菜特色味汁等川菜基本知识，还介绍了凉菜、热菜、汤菜、素菜、火锅等经典家常川菜的制作方法。本书每道菜均配有图片，以及原料、调料、制法、特点、技术关键等方面知识，是一本非常实用的家庭学习制作川菜的精美菜谱书。

<<正宗绝色川菜>>

作者简介

深圳市无极文化传播有限公司

无极文化秉持“无限智慧传承，极致阅读享受”的宗旨，致力发展精品生活类图书出版事业，拥有菜谱美食类图书的专业采编、编辑队伍和权威的专家顾问团队，并与全国多家知名餐饮管理企业建立战略合作机制，为读者提供科学实用、优质低价、时尚健康的生活图书。

经多年不懈努力，无极文化全面整合多方资源，积淀丰富实战经验，打造了从市场信息收集、选题策划、资源联合、拍摄制作、印刷出版、市场推广的完善运营体系。

<<正宗绝色川菜>>

书籍目录

第一章 浅谈川菜

- 川菜的历史和发展
- 川菜的派系
- 川菜的特点
- 川菜怎样吃更加健康营养
- 川菜菜肴的命名来历
- 川菜的诱惑在哪里
- 川菜的味型
- 正宗川菜的调味品
- 食用川味火锅有讲究
- 川菜辣味知多少

第二章 经典川菜宫保鸡丁

- 麻婆豆腐
- 鱼香肉丝
- 回锅肉
- 蒜泥白肉
- 东坡肘子
- 夫妻肺片
- 开水白菜
- 毛血旺
- 酸菜鱼

川北凉粉

第三章 凉菜

- 四川泡菜
- 菜根香
- 凉拌三丝
- 拌折耳根
- 西芹黑木耳
- 香菜萝卜丝
- 麻酱时蔬
- 美味蕨菜
- 蜜桂山药
- 炝拌南瓜苗
- 清香茄条
- 爽口脆笋
- 红油肚丝
- 泡菜牛百叶
- 麻辣牛肚
- 口水鸡
- 葱椒鸡
- 手撕鸡
- 烧椒鸡杂
- 泡椒凤爪
- 凉拌鸭肾
- 青椒皮蛋

<<正宗绝色川菜>>

蜀南手剥笋

功夫耳片

农家牛肉

醋椒蜇头

四川冲菜

珊瑚脆笋

千层萝卜

香拌十八鲜

第四章 热菜

栗子白菜

养生青菜钵

宫保豆腐

家常豆腐

菜豆花

红油笋尖

成都素烩

炝炒藕丁

干煸四季豆

金沙玉米

蜂窝玉米

过瘾肉片

荷叶粉蒸肉

金牌宝塔肉

甜烧白

外婆坛子肉

干豆角红烧

酸豆角肉末

鱼香藕丸

粉蒸排骨

椒盐排骨

香辣美容蹄

小炒猪脚肉

风味腰花

米椒爽口腰花

宫保鸡丁

口水腰花

蒜苗老腊肉

巴蜀肥肠丝

肥肠烧鸭血

大蒜烧肚条

川辣猪脸

水煮脑花

豆花牛柳

干煸牛肉丝

麻香嫩牛肉

米豆腐烧牛腩

飘香牛肉

<<正宗绝色川菜>>

藤椒肥牛
蒜香牛肉
香辣牛肉
重庆辣子鸡
锅巴辣子鸡
芋儿烧鸡
葱香芝麻鸡
脆香鸡
香脆掌中宝
孜然脆骨
飘香鸭
川酱爆鸭丁
泡椒鲜鸭掌
红油鹅肠
泡椒鹅肠
风味兔丁
皮蛋豆腐
飘香沸腾鱼
万州烤鱼
鲜椒鱼
飘香钵钵鱼
老干妈鲫鱼
干烧鲫鱼
泡椒鳝鱼
耙泥鳅
麻辣泥鳅
荷叶蒸牛蛙
泡椒牛蛙
小炒牛蛙
子姜牛蛙
香辣八爪鱼
臊子烧海参
酸辣爆海参
风味小龙虾
水煮蝴蝶虾
香辣串串虾
元宝虾
川椒霸王蟹
干锅野菌一锅香
干锅莴笋腊肉
干锅带皮黄牛肉
干锅肥肠
锅锅香辣鸡
干锅鸡脆骨
铁锅鱿鱼虾
铁板牛肉
雪豆蹄花

<<正宗绝色川菜>>

成都圆子汤

豆汤肥肠

香辣排骨

咸烧白

香辣脆皮豆腐

锦绣黄喉

精品油焖虾

山椒乌鱼片

蜀仙水煮鱼

葱油芋头

虎皮尖椒

第五章 小吃

宜宾燃面

四川凉面

川味牛肉面

酸辣粉

糍粑

鸡汁锅贴

酱香蒸饺

醪糟小汤圆

龙抄手

南瓜饼

三丝春卷

八宝饭

四川冻粑

乐山豆腐脑

四川麻辣烫

成都担担面

<<正宗绝色川菜>>

章节摘录

第一篇第一章 浅谈川菜川菜作为中国八大菜系之一，在烹饪史上占有极其重要的地位。它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外，成为中华民族饮食文化中一颗璀璨的明珠。

无极刘老师 14:26:20川菜的历史和发展川菜是中国八大菜系之一，起源于四川、重庆，以麻、辣、鲜、香为特色。

川菜以“味”闻名，风格朴实而又清新，做工精细且色彩丰富。

有人说，川菜吃了会上瘾。

火红的辣、撩人的麻，辣得千娇百媚、麻得神清气爽，在麻辣的刺激之下忘掉现实中一切烦恼与窘境，不辣到嘴唇红肿、麻到舌头抽筋决不罢休……一、川菜的历史概括地说，川菜发源于古代的巴国和蜀国，它是在巴蜀文化背景下形成的。

按中国历史演变序号——朝代来说，川菜历经了春秋至秦的启蒙时期后，到两汉两晋之时，就已呈现了初期的轮廓。

隋唐五代，川菜有较大的发展。

两宋时，川菜已跨越了巴蜀疆界，进入北宋东京、南宋临安两都，为川外人所知。

明末清初，川菜运用引进种植的辣椒调味，对继承巴蜀早就形成的“尚滋味”“好辛香”的调味传统，进一步有所发展。

晚清以后，逐步形成一个地方风味极其浓郁的体系，与黄河流域的鲁菜、岭南地区的粤菜、长江下游的淮扬菜同列。

二、川菜的发展川菜的发展，不仅依靠其丰富的自然条件和传统习俗，而且还得益于广泛吸收外来经验。

川菜无论对宫廷、官府、民族、民间菜肴，还是对教派寺庙的菜肴，都一概吸收消化，取其精华、充实自己。

秦灭巴蜀，“輶徙”入川的显贵富豪，带进了中原的饮食习惯。

其后历朝治蜀的外地人，也都把他们的饮食习惯与名饌佳肴带入四川。

特别是在清朝，外籍入川的人更多，以湖广为首，陕西、河南、山东、云南、贵州、安徽、江苏、浙江等省，也都有入籍的。

这些自外地入川的人，既带进了他们原有的饮食习惯，同时又逐渐被四川的传统饮食习惯所同化。

在这种情况下，川菜加速吸收各地之长，实行“南菜川味”“北菜川烹”，继承发扬传统，不断改进提高，形成风味独特、具有广泛群众基础的四川菜系。

第二篇 宫保鸡丁麻辣味原料 鸡胸肉250克，花生米50克。

调料 蒜2瓣，姜3片，葱1段，干红辣椒3个，花椒10粒，醋10克，糖5克，酱油10克，料酒20克，肉汤15克，淀粉20克，盐少许，食用油适量。

做法1.锅中倒入适量油，将花生倒入锅中，用中火加热，用漏勺不断翻动花生米，使其受热均匀，花生变色后捞起，沥干油，撒上少量盐和糖，晾凉。

2.将鸡肉洗净，用刀背拍松，再切成丁，放入碗中，加入酱油、淀粉、香油拌匀。

3.将干红辣椒剪成段；葱切成长段，蒜去皮洗净切片；将所有调料调和成芡汁待用。

4.炒锅烧热，倒入适量油，放入干辣椒段和花椒炒成棕红色，放入鸡丁炒散，再加入蒜片、姜片、葱段，炒出香味。

5.加入芡汁炒匀，加入炒香的花生米炒匀即可。

第三篇 一点通：油炸花生晾凉以后颜色会变深一些，所以在炸的时候注意不要将花生炸过头了。

第四篇 宫保鸡丁的来历：说到“宫保鸡丁”，当然不能不提它的发明者——丁宝桢。

据《清史稿》记载：丁宝桢，字稚璜，贵州平远人，咸丰三年进士，光绪二年任四川总督。

据传，丁宝桢对烹饪颇有研究，喜欢吃鸡和花生米，并尤其喜好辣味。

他在四川总督任上的时候创制了一道将鸡丁、红辣椒、花生米下锅爆炒而成的美味佳肴。

这道美味本来只是丁家的“私房菜”，但后来越传越广，尽人皆知。

<<正宗绝色川菜>>

但是知道它为什么被命名为“宫保”的人就不多了。

所谓“宫保”，其实是丁宝桢的荣誉官衔。

丁宝桢治蜀十年，为官刚正不阿，多有建树，于光绪十一年死在任上。

清廷为了表彰他的功绩，追赠“太子太保”。

如上文所说，“太子太保”是“宫保”之一，于是他发明的菜由此得名“宫保鸡丁”，也算是对这位丁大人的纪念了。

<<正宗绝色川菜>>

编辑推荐

《正宗绝色川菜》编辑推荐：内容丰富，易学易做详细讲解了括川菜特点、川菜刀工、常见原料成形、川菜特色调味品、川菜特色味汁的配方和制法等基础知识介绍。

川菜文化与美食相结合讲解川菜中最具代表的菜例，并细说其来历和一些民间川说。

让您在享用美食的时候，又进一步了解川菜的文化。

绝对正宗、权威的川菜菜肴为专营川菜的巴蜀风连锁餐饮的厨师制作。

图片精美，诱人食欲菜品图片由专业的美食摄影师拍摄，摆盘、造型、配饰都非常讲究。

<<正宗绝色川菜>>

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>