

<<川菜烹饪技巧 香醇篇 上下>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹饪技巧 香醇篇 上下>>

13位ISBN编号：9787504718006

10位ISBN编号：7504718009

出版时间：2003-1

出版时间：中国物资出版社

作者：刘自华

页数：316

字数：207000

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>

<<川菜烹饪技巧 香醇篇 上下>>

内容概要

本书是笔者集三十年烹调川菜的经验总结，以独到的见解，选取川菜中具有代表性或具有标志性的菜肴，从菜名起源、原料准备、刀功成形、汤汁勾兑、火工烹调到菜肴的色、香、味、口感风格、味道特点，一一阐述，娓娓道来，使略懂烹饪技巧的读者，既可从中感悟菜肴制作过程中容易忽略的细微之处，又可从成形后菜肴的色、香、味中体会出技艺的精湛和功力的深厚。

<<川菜烹饪技巧 香醇篇 上下>>

作者简介

刘自华，国家特级烹调技师，师从著名川菜大师陈松如。
在德国出版《正宗中国菜》大型菜谱，获法兰克福书展优秀奖，在中国香港出版《辣到跳》，在中国台湾出版《辣味美食》，另有《川菜制作图文全解100例》等30余部著作出版。
《烹调杂志》特约撰稿人，曾发表数十篇学术文章。
被

<<川菜烹饪技巧 香醇篇 上下>>

书籍目录

一、清炖牛尾 1.为什么叫清炖牛尾 2.牛尾选用为什么不宜过大 3.牛尾为什么要用凉水泡透 4.牛尾出水为什么要凉水下锅 5.牛尾为什么要温火慢炖 6.牛尾为什么要炖得扒软细嫩 7.汤汁为什么要用纱布滤过 8.此菜为什么要与蘸水同食二、枸杞炖牛冲 1.为什么叫枸杞炖牛冲 2.牛冲为什么要收拾干净 3.牛冲为什么要切得长些 4.牛冲为什么要用开水氽透 5.牛冲为什么要与土鸡同炖 6.汤汁为什么要温火慢炖 7.枸杞为什么不宜过早下锅 8.汤汁为什么要用纱布滤过三、五香酥鲫鱼 1.为什么叫五香酥鲫鱼 2.鲫鱼为什么不宜过大 3.鲫鱼为什么要炸制水分将干 4.鲫鱼为什么要宽汤、小火烧透 5.醋的用量为什么要大些 6.此菜调味为什么要浓些 7.此菜为什么要凉透而食四、酸辣绍子牛筋 1.为什么叫酸辣绍子牛筋 2.牛筋为什么不宜切制过细 3.猪肉为什么要切粒状 4.肉粒为什么要把水分焯干 5.醋、胡椒粉、香油、葱末为什么要直接放入碗中 6.汤汁浓度为什么不宜过稀 7.此菜的咸味为什么要调够五、姜汁菠菜 1.为什么叫姜汁菠菜 2.菠菜为什么不宜切碎六、面包虾仁七、鸡蒙菜心八、半汤鲢鱼九、珊瑚雪花鸡十、三鲜烧紫鲍十一、冬菜碎米鸡十二、仔姜爆鸭丝十三、虫草鸭子十四、魔芋烧湖鸭十五、泸州烘蛋十六、糖醋茄饼过江十七、鱼香紫菜苔 十八、大蒜烧地羊十九、雪花核桃泥二十、口袋豆腐二十一、酥炒蚕豆泥二十二、鸡皮鱼肚二十三、软烧大蒜鲢鱼二十四、龙眼咸烧白二十五、芝麻红苕饼二十六、龙抄手二十七、赖汤圆二十八、珍珠丸子二十九、菠饺银肺三十、干贝炒鱼淖三十一、生烧大转弯

章节摘录

三、豆渣鸭脯1.为什么叫豆渣鸭脯豆渣乃平常一物，大多育之不用，以此入馔，仅为川菜所独有。豆渣色泽黄白，细腻柔软，入口化渣，鲜香之味甚浓。在此菜中，它不是作为配料而出现的，而多是以主要原料出现在菜肴中，人们食用此菜的主要目的还是想一品豆渣的美味，在这里，鸭肉反倒成了配角了，这也正是此菜在川菜中久食不败的根本原因。

.....

<<川菜烹饪技巧 香醇篇 上下>>

编辑推荐

此封面为单册封面，套装封面以实物为准。

<<川菜烹饪技巧 香醇篇 上下>>

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>