第一图书网, tushu007.com

<<川味河鲜烹饪事典>>

图书基本信息

书名：<<川味河鲜烹饪事典>>

13位ISBN编号：9787506467438

10位ISBN编号：7506467437

出版时间：2010-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：朱建忠　著

页数：400

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

第一图书网, tushu007.com

<<川味河鲜烹饪事典>>

内容概要

这是中菜有史以来第一次在菜谱中全面且大量运用照片与文字呈现单一主题的烹饪、历史与饮食文化，更包含属于四川的生活文化、地方风情，也因此成为“食谱书”！

本书文字原则上以四川习惯用语及食材名称为主，但都尽可能加以说明，并制作图鉴。利用图鉴的方式，使读者能从图片上加以辨识，以减少因同物异名而产生的混淆。

在单位上全部使用公制，并附上西式量匙与量杯的应用方式，以方便初学者掌握“量”的控制，进而能更轻松做出本书中所介绍的佳肴。

菜谱之外的菜品特色、烹调感想、精致图片、历史文化等内容，相信能为专业厨师带来触类旁通的效果。

同时让美食爱好者与川菜爱好者能在闲暇之时阅读有趣的饮食文化和历史，或是走进厨房动手做出川味美食！

第一图书网, tushu007.com

<<川味河鲜烹饪事典>>

作者简介

朱建忠，师承中国烹饪大师、川菜儒厨舒国重先生之门下。
朱建忠现为特二级烹调师、技师、中国烹饪名师；川菜烹饪大师；四川省烹饪协会会员，四川名厨厨居委员会委员，四川餐饮娱乐行业与饭店协会会员。

曾先后在《四川烹饪》、《东方美食》、《中国大厨》、《川菜》杂志

第一图书网, tushu007.com

<<川味河鲜烹饪事典>>

书籍目录

河鲜历史、文化篇 中国烹饪漫谈　中国烹饪美味史　中国菜肴的风味特色　中国菜肴的地方美味 华夏河鲜文化 四川的千江万水与丰富水产 百菜百味的百变川菜　川菜的历史与特色　细说川南小河帮菜 河鲜烹饪基本篇 河鲜种类与特色　一、四大家鱼　青鱼 草鱼 鲫鱼 鲢鱼　二、常见河鲜　鲤鱼 白鲢鱼 武昌鱼 黄辣丁 乌鱼 鳜鱼　鲈鱼 金丝鱼 土凤鱼 鲇鱼 大口鲇 黄鳝　泥鳅 牛蛙 田螺 小土龙虾　三、特有河鲜　青波鱼 翘壳鱼 黄沙鱼 鸭嘴鲟 江鲫 丁　鳜鱼 边鱼 小河鳔鱼 青鳝 花鳅 石纲鳅　四、极品河鲜　水密子 鲟鱼 雅鱼 胭脂鱼 岩鲤 江团　白甲鱼 甲鱼 邛海小河虾 石爬鱼 水蜂子　玄鱼子 豹鱼仔 老虎鱼 河鲜基本处理方法　有鳞鱼　无鳞鱼　取鱼肉与净鱼肉　特殊鱼种处理方式　石爬鱼 黄辣丁 鸭嘴鲟 鲟鱼 甲鱼　全鱼基本刀工　一字形花刀 十字形花刀 牡丹形花刀　基本刀工　银针丝 二粗丝 一字条 蓑丝 方丁 粒　颗 二粗条 莲花片 蓑花 条 末　成都河鲜采风　回忆成都河鲜美味史　天府之国、河鲜之都　品鲜尝美就在成都 特色食材与调料　花椒类　干大红袍花椒 干青花椒 新鲜青花椒　辣椒类　红小米辣椒 青小米辣椒 红美人椒 青美人　椒 红二金条辣椒 青二金条辣椒 野山椒　调料　川盐 郫县豆瓣 醪糟 陈醋 大红浙　醋 料酒 香醋 火锅底料　香辛料　葱 大蒜 姜 胡椒粉 孜然粉 十三　香 大料 肉桂叶 桂皮 山奈 草果　千香菜籽藿香　关于花椒　辣椒在中国　发现四川井盐　郫县豆瓣的故事　泡菜类　泡姜 泡海椒 泡豇豆 泡酸菜 泡萝　卜腌菜 烹饪工具简介　工欲善其事、必先利其器　片刀 剁刀 剪刀 墩子 手勺 漏勺　炒锅 汤锅 搅拌盆 量杯 量匙 基本烹饪技巧　浅淡火候　基本烹调技法　煎 煮 炒 爆 鲜熘 炸 烩 烧　干烧 炖 蒸 焖 汆水 煸 熘炒　贴 拌 糖粘 炸收 泡 媚 自制正宗川味复制调料　辣椒类　刀口辣椒 糍耙辣椒　复制调味油类　菜籽油 特制红油 老油 煳辣油 花　椒油 小米椒辣油 泡椒油 特制沸腾　鱼专用油 化猪油 化鸡油 葱油　高汤类　鲜高汤 高级清汤 高级浓汤 鸡汤　卤汤、汤汁类　酸汤 家常红汤(红汤) 红汤卤汁　姜蔥汁 山椒水 山椒酸辣汁 糖色河鲜菜肴美味篇 经典河鲜菜 厨师世家的大师舒国重　犀浦鲇鱼　菠萝鱼　盆景桂花鱼　银杏鱼卷　鸟语鱼花　芹黄拌鱼丝　冬瓜鳜鱼夹　山椒泡鲫鱼　凉粉鲫鱼　开屏鲈鱼　辣子鱼　芙蓉菜羹鱼片　糖醋鱼排骨　锅巴鱼片　球溪河鲇鱼　豆瓣鲜鱼　陈皮鳅鱼　芽菜碎末鱼　蛋皮鱼丝卷　刷把鳝丝 川南名城——宜宾　历史沿革　资源与文化休闲 川南名城——泸州　历史沿革　资源与文化休闲　城市地理、环境档案　川味河鲜家常味 相思鱼腩　酒香糯米鱼　香辣黄辣丁　藿香黄沙鱼　大蒜烧河鲇　老豆腐烧仔鲇　渔溪麻辣鱼　炝锅河鲤鱼　酸菜山椒白甲　川式沸腾鱼　红袍鱼丁　锅贴鱼片　酸汤鱼鳔　双味酥鱼排　纸包金华鱼　豆豉鲫鱼　葱酥鱼条　鱼香酥小鱼　嫩姜烧鱼　面疙瘩烧泥鳅　石锅三角峰　折耳根鱼片　水煮金丝鱼　荷叶粉蒸鱼　锡纸成菜鱼　香辣耙泥鳅　牙签鳗鱼　太安鱼　川式瓦片鱼　尖椒鲜鱼　大干干烧鱼　五香鱼丁　水豆豉烧黄辣丁　糖醋脆皮鱼　菊花全鱼　麻辣酥泥鳅　豆花鱼片　米凉粉烧鱼　鲜熘鱼片　干煸鳝丝　泡椒烧老虎鱼　松鼠鳜鱼 川南名城——自贡　历史沿革　资源与文化休闲　城市地理、环境档案　川味河鲜飨宴　粗粮鱼　香椿酸辣鱼　豉椒蒸青波　肥肠烧胭脂　灌汤鳜鱼　韭香钵钵鱼　泡豇豆烧黄辣丁　乡村烧翘壳　湖水清波　番茄炖江鲫　双色剁椒鱼头　像生松果鱼　麒麟鱼　酸辣鱼皮冻 鱼香鱼唇　蕨根粉拌鱼鳔　椒香生汆鱼片　川式回锅鱼片　孜然串烤鱼　南瓜粉蒸鱼　鲜椒热拌黄沙鱼 青椒脆绍子鱼　铁板烧烤鱼　冲菜拌鱼片　马蹄木耳炖河鲇　果味鱼块　泡豇豆煸鲫鱼　酸汤乌鱼饺 鳝鱼烧粉丝　菠萝烩鱼丁　软饼宫保鱼丁　绍子船夫鲫鱼　荞面酱鱼丁　烧椒鱼片　椒汁浸江团　土豆松炒鱼丝　盘龙黄鳝　火爆鱼鳔　锅盔鱼丁　香辣土龙虾　时疏烧风鱼　萝卜丝煮鲫鱼　辣子田螺　酸菜芝麻边鱼 川南名城——乐山　历史沿革　资源与文化休闲　城市地理、环境档案 川味河鲜极品　银耳南瓜鱼丸盅　川南竹筒鱼　酸菜烧玄鱼子　鲜椒烧岩鲤　干烧水密子　清炖江团　清蒸鲟鱼　香焖石爬子　沙锅雅鱼　盖碗鸡汁鱼面　鲍汁江团狮子头　桃仁烩鱼米　椒麻翡翠鱼尾　青椒爽口河鲇　鱼香碗　香酥水蜂子　天麻滋补鳜鱼　川式鱼头煲　清汤鱼豆花　泡酸菜烧鸭嘴鲟　功夫鲫鱼汤　灯影鱼片 酥椒炒鱼鳞　酸萝卜焖水蜂子　麻辣醉河虾　双椒煸牛蛙　豆汤烧江团　剁椒拌鱼肚　果酱扒鱼卷　油泼脆鳝　锦绣江团　韭菜炒小河虾　土豆烧甲鱼　八宝糯米甲鱼　绍子鱼豆花　姜蓉焗鳜鱼　苦笋烧江团　瓜果拼风鱼　龙井江团　番茄鸡汤豹鱼仔附录一 名词索引附录二 河鲜品种图鉴附录三 食材图鉴附录四 单位换算参考书目

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：八珍指古代用八种珍稀美味所烹调的菜品，也是对这八种菜品烹饪法的统称。
此名最早出现在战国时期(公元前770～前249年)成书的古籍《周礼·天官·膳夫》一书中有“珍用八物”之句。
东汉郑玄(127～200毛)为其作注，指出八珍为“珍，谓淳熬、淳母、炮豚、炮样、捣珍、渍、熬、肝管也。
”后来的人们以此为典故，将八珍当做泛指八种珍贵的菜品或食材，就如到了北宋成平六年(1003年)才将魏志、蜀志、吴志合并之《三国志》的《魏志·卫觊传》中就提到“饮食之肴，必有八珍之味。
”历代因喜好不同、地域不同，八珍的内容也不同。
到了现代，已无绝对的八珍，只要符合珍贵、稀有、美味之条件的食材或菜品都能以八珍称之。

第一图书网, tushu007.com

媒体关注与评论

《川味河鲜烹饪事典》是一本以河鲜原料为基础烹制各种菜肴及相关文化的书籍。
该书不仅有中华烹饪历史、烹饪文化、物产分布的介绍，并且着重介绍了川菜发展史、风土人情、四川地区河鲜文化，河鲜的种类和产地，烹制河鲜的独特方法等。
还有大量的照片以使读者更容易对四川河鲜文化与河鲜菜品有更多的了解与认识。
——中国烹饪大师张中尤以一种新颖独特的编排架构方式，在对中华烹饪的风味特色、巴蜀地区的河鲜美食文化、四川丰富的水产资源等做一次全景式的扫描和解读。
当然，还包括以图文结合的形式向读者介绍原汁原味的川味河鲜烹制方法。
这是一本值得阅读、值得拥有的川味河鲜“小百科”，很有可能成为我们中华饮食文化书林当中的一部经典著作，至少对于像我这样的四川人来说是如此。
——四川烹饪杂志社·执行总编辑王旭东在《川味河鲜烹饪事典》一书中，朱建忠本着不藏私的精神，和他的师父川菜大师舒国重完整呈现140多道河鲜菜品，更将川菜历史与河鲜史做了最完整的介绍，加上赛尚不惜成本摄制近万张的四川饮食文化、风情照片，让厨界除了通过文字外，也能通过丰富的照片全面而清楚地了解川菜烹饪技巧、河鲜风情及四川文化。
——台湾省美食艺术交流协会·理事长、春野川菜餐厅·行政厨师郭主义

第一图书网, tushu007.com

<<川味河鲜烹饪事典>>

编辑推荐

《川味河鲜(烹饪事典)》：45种特色河鲜全面展示146道经典河鲜菜肴烹饪方法详解25种基本味型的调制秘笈43种调味品的特点及应用完全剖析20种烹饪技法的要点揭秘24种高汤及卤汁的调配秘方

第一图书网, tushu007.com

<<川味河鲜烹饪事典>>

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