

<<新编正宗川菜大全>>

图书基本信息

书名：<<新编正宗川菜大全>>

13位ISBN编号：9787508062839

10位ISBN编号：7508062833

出版时间：2011-3

出版时间：华夏

作者：任庆//杨曦

页数：438

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>

<<新编正宗川菜大全>>

内容概要

川菜是我国八大菜系之一，它取材广泛，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，享誉中外。

任庆和杨曦编著的这本《新编正宗川菜大全》以精美的图片和详尽的文字说明，将广受好评的、最正宗的川菜的做法一一呈现出来，包括川菜概览（特色调味料、刀工火候、烹饪方式、美味汁、蘸碟、味型等），以及畜肉、禽蛋、水产、素菜、凉菜、小吃、火锅等各式菜肴的详细介绍（难易程度、味型、烹饪方式、适用范围、主料、辅料、调料、做法、制作小窍门、经典吃法、佳肴轶事、营养价值、一招多变等），是一本物超所值的川菜菜谱大全。

<<新编正宗川菜大全>>

作者简介

任庆，苦心钻研美食制作10余年，创办教授美食烹饪的“Sammi美食教室”，至今仍致力于各类菜式的研究和教学工作。

<<新编正宗川菜大全>>

书籍目录

川菜秘籍一、川菜概览二、川菜特色调味料三、川菜的刀工火候及烹饪方式四、川菜美味汁五、川菜的味型六、川菜中的油芡汤、图解部份畜肉类响铃肉片素响铃肉片三下锅腊肉青菜头土家三下锅回锅肉青椒回锅肉素回锅肉龙眼甜烧白家常甜烧白炸扳指火爆肥肠熘肥肠青笋烧兔青笋烧排骨青笋烧鸡余肝片汤黄瓜余肉片汤茉莉花余鸡片汤原笼玉簪红苕粉蒸肉软炸蒸肉蒸蛋皮肉卷红焖猪蹄坛子肉陈皮牛肉陈皮鸡翅陈皮泡茶大蒜烧肚条芙蓉酥条豆芽肚条汤莴笋烧肚条麻花肉片麻花鸭掌折耳根炒腊肉蛋包肉豆筋烧肉家常豆筋蒜仔烧排骨金沙排骨火爆牛黄喉牙签牛肉牙签鸭柳川式牛排麻辣火爆毛肚糊辣毛肚三椒兔花泡椒串串兔酱爆兔肉丁口口香串串兔孜然辣子猪蹄香辣孜然烤翅麻辣孜然小土豆辣子肥肠辣子鸡翅尖江津肉片乐山跷脚牛肉坨坨肉禽蛋类子姜爆鸭丝子姜爆肉丝茶碗蒸蛋蒸鸡蛋羹什锦蒸鸡蛋羹香菇红枣鸡当归炖鸡山药炖鸡芋儿烧鸡芋儿排骨煲芋儿五花肉香菇春笋鸡香菇炖排骨荷叶粉蒸鸡荷叶粉蒸肉泡椒鸡片香酥鸡翅香酥鸡排川味咖喱鸡尖双色蛋方苦瓜烧鸭抄手鸭苦瓜烧肉泡椒爆鸭肠虎皮蛋鱼香虎皮蛋五香茶叶蛋虫草鸭虫草鸡汤樟茶鸭小煎鸡水产类糖醋脆皮鱼家常脆皮鱼桂花脆皮鱼白汁五柳鱼豆腐烧鱼头剁椒鱼头软烧子鲢大蒜烧鲢鱼红烧鲢鱼干煸鳝丝香酥带鱼炒鳝鱼丝滑炒鳝鱼丝红烧带鱼清蒸带鱼沙锅鱼头川芎白芷炖鱼头清炖鲢鱼头干烧大虾玻璃鱿鱼油焖大虾鱼香大虾家常海参清蒸茶鲫鱼三鲜海参茶香牛肉清茶功夫乳鸽汤泡菜鲫鱼泡椒鱼大蒜腐竹焖鲫鱼红烧坨坨鱼回锅鱼片泡椒墨鱼仔香辣鱼片番茄鱼片咖喱蟹块宫爆墨鱼仔咖喱牛肉咖喱鸡四川香辣蟹泡椒鲜贝腰果鲜贝麻辣鲜贝软炸鲜贝素菜类烩千张熊掌豆腐蒜椒炆干张麻辣干张三鲜豆腐钵剁椒香煎豆腐干贝咸蛋黄豆腐酸辣豆花肥肠豆花鱼香茄子干煸苦瓜酸辣土豆丝鸡蛋炒苦瓜红烧苦瓜青椒土豆丝狼牙土豆炆炒莲白酸辣莲花白泡椒魔芋酸菜魔芋.....凉菜类小吃及火锅类详解部分畜肉类禽蛋类水产类素菜类凉菜类小吃及火锅类味型索引

<<新编正宗川菜大全>>

章节摘录

版权页：插图：川菜，是我国八大著名菜系之一，它发源于古代的巴国和蜀国，历史悠久，源远流长。

川菜是地方风味极其浓郁的菜系，它用料多变，具有一菜一式、百菜百味的特点，尤其以麻辣风味闻名中外。

川菜的发展在地域上以重庆、成都为中心，再加上上河邦(绵阳地区为中心)、下河邦(万县地区为中心)、小河帮(自贡、宜宾)、资川帮(以资中为中心的沱江流域，包括威远、仁寿、井研、富顺等地)。四川境内物产丰富，比如自贡井盐、郫县豆瓣、潼川豆豉、中坝酱油、保宁食醋、宜宾芽菜、涪陵榨菜等，造就了川菜麻、辣、鲜、嫩、烫、酥的风味特点。

川菜的菜式多种多样，其烹饪方式以小煎、小炒为主，口味偏重于辣味和麻味。

它取材广泛，菜式麻辣鲜香，让人食之难忘。

川菜中的一大特色品种就是火锅，主要分为红汤(麻辣)、白汤(咸鲜)两种类型。

现在常见的还有鸳鸯锅，即同时包含红汤、白汤两种汤锅。

另外，从食材来看，最传统的四川火锅是毛肚火锅。

四川火锅作为一种流行的风味美食，影响遍及全国各地，它可以把任何食材放入锅中涮烫，其风味兼具麻辣味和各种食材自身的味道，吃起来令不少人对它又爱又怕——辣得直冒汗，却还直呼过瘾。

其中，红汤火锅除了讲究麻辣之外，还十分注重辣而不燥、麻而不烈，在火锅的汤底里面加入了很多中药材和香料，使麻辣味得到了调和。

所以，四川火锅不仅鲜香麻辣，而且回味醇和、不伤肠胃。

川菜的另一大特色品种就是川味小吃。

川味小吃多以米、面制作而成，十分讲究调味。

其中，许多有名的四川小吃都发源于旧时城镇沿街叫卖的小贩，历经数十甚至数百年的发展，到现在已成为老字号川味小吃。

比较出名的有：龙抄手、钟水饺、韩包子、担担面、赖汤圆、三合泥、三大炮、水晶烧卖、叶儿耙、鸡丝凉面、豆腐脑、蛋糕、甜水面等。

<<新编正宗川菜大全>>

编辑推荐

《新编正宗川菜大全(超值版)》：从菜鸟到大厨，就这么简单！

酣畅淋漓尽享麻辣诱惑之旅，原汁原味感受巴蜀饮食文化。

味型索引根据自己及亲朋的口味迅速查找美味可口菜品一招多变学做最地道四川名菜，感受川菜“一菜一式、百菜百味”魅力经典吃法会做更要会吃，美食家教你巧品川菜佳肴铁事讲述美食背后的传奇故事，体会巴蜀文化精髓话说川菜川菜，发源于古代的巴国和蜀国，历史悠久，源远流长。

川菜的发展，在地域上以重庆、成都为中心，再加上上河邦(绵阳地区为中心)、下河邦(万县地区为中心)、小河帮(自贡、宜宾)、资川帮(以资中为中心的沱江流域，包括威远、仁寿、井研、富顺等地)。

四川境内物产丰富、各具特色，比如自贡井盐、郫县豆瓣、潼川豆豉、中坝酱油、保宁食醋、宜宾芽菜、涪陵榨菜等，造就了川菜麻、辣、鲜、嫩、烫、酥的风味特点。

常见川菜味型辣味味型麻辣味型，香辣味型微辣味型家常味型，糊辣味型，鱼香味型，酸辣味型，怪味味型，陈皮味型，蒜泥味型，姜汁味型无辣味型成鲜味型，酱香味型，五香味型，咸甜味型，椒麻味型，糖醋味型，荔枝味型，甜香味型，茄汁味型，酸甜味型。

香甜味型，烟香味型

<<新编正宗川菜大全>>

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>