

<<新编精品川菜>>

图书基本信息

书名：<<新编精品川菜>>

13位ISBN编号：9787508264684

10位ISBN编号：7508264681

出版时间：2010-10

出版时间：金盾出版社

作者：吴昊天，吴杰 主编

页数：90

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>

<<新编精品川菜>>

前言

中国菜以色、香、味、形、器俱佳而闻名中外，以其特色形成的中国饮食文化，是中华文明的瑰宝。我国幅员辽阔，物产丰富，由于各地的自然气候、地理环境和物产特色不同，各地的生活习惯与传统的饮食习俗也有很大的差别，在饮食的做法、吃法上形成了各自的特点，因而也就形成了不同的菜系。

本书是教您学做著名菜系系列丛书中的《新编精品川菜》。

川菜是以成都菜、重庆菜、自贡菜为主而构成的。

四川位于长江中上游，山路险阻，地势险峻，气候温和，但潮湿雾多，人们为了抵御潮湿的气候，用花椒、辣椒为食料，口味以麻辣见长。

川菜的特点是“一菜一格，百菜百味。”

川菜历史悠久，风味独特，调味特殊，口味多样，浓郁香醇，独树一帜，有较高的声誉。

川菜的风格在很大的程度上取决于四川的特产原料。

四川号称“天府之国”，烹饪原料丰富而有特色。

川菜的烹调方法多小煎、小炒、干烧、干煸为主。

川菜调味变化多端，复杂多样，有数十种之多，并有众多的复合味。

川菜制作工艺独特，菜肴变化无穷，适应性强，大众口味，更具有平民气息。

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地10余位烹饪名师共同撰写，所介绍的菜肴均是从川菜中精选出来的颇具风味特色的菜种，既有久负盛名的传统菜，又有近些年来创新的名菜，集川菜之精华。

它不仅反映出我国传统和当代名馐佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，堪为国粹之一。

书中的菜肴按畜肉、禽蛋、水产、豆制品和蔬菜分为5大类，一菜一图，并以简洁的文字和精美的图片，对每款菜肴的用料配比、制作方法、成品特点、操作中需要注意的问题等做了详细的介绍和展示。

本书内容全面、科学、系统、实用，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品川菜>>

内容概要

四川菜作为地方特色最浓郁的风味体系，是举世公认的中国四大菜系之一。

本书分为5大类(畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类)，共200个品种，不仅包括了传统的经典川菜，还广泛收入了近年来涌现的创新菜品(品种)。

书中所介绍的制作方法翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，不断实践，就不难做出色香味形俱佳的、地地道道的四川特色菜，为日常饮食增添美味。

本书内容丰富，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品川菜>>

作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点50种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》等150余部著作。

<<新编精品川菜>>

书籍目录

一、畜肉类 香糟肉 回锅肉 板栗烧肉 水煮牛肉 川味焖肉 香炸蒸肉 蒜泥白肉 合川肉片 锅巴肉片 麻辣肉片 酱肉丝 鱼香肉丝 干煸肉丝 芝麻肉丝 青椒肉丝 榨菜肉丝 生爆盐煎肉 陈皮肉丁 辣子肉丁 酥麻肉段 椒盐里脊 豆瓣全肘 红枣煨肘 糟香猪肘 葱椒炒肘花 糖醋排骨 烟熏排骨 粉蒸排骨二、禽蛋类三、水产类四、豆制品类五、蔬菜类

<<新编精品川菜>>

章节摘录

插图：【原料】猪肥瘦肉150克，鸡蛋5个，慈姑、葱花、湿淀粉各25克，泡辣椒30克，料酒、酱油、白糖、醋各20克，蒜末15克，精盐、味精各2克，胡椒粉1克，姜末、香油各10克，鲜汤50克，植物油300克。

【制法】1.将猪肥瘦肉洗净，剁成肉末。

慈姑洗净，去皮，切成米粒状。

泡辣椒剁碎。

2.猪肉末、慈姑放入容器内，加入精盐1克、胡椒粉、味精1克、料酒10克、酱油8克搅匀成馅。

鸡蛋磕入容器内（留一个蛋清），加入精盐1克、湿淀粉10克搅散。

留下的鸡蛋清内加入湿淀粉10克搅匀成蛋清糊。

3.将余下的料酒、酱油、味精、湿淀粉和白糖、醋、鲜汤放入碗内，调匀成芡汁。

净锅置火上烧热，刷上油，将鸡蛋液摊成蛋皮，再用刀划成直径6.5厘米的圆蛋皮，分别在蛋皮上放上馅，对折，将边用蛋清糊封口，制成半圆形蛋饺。

4.锅置火上烧热，加入植物油烧至六成热，下入蛋饺，煎炸至熟、呈金黄色，出锅摆入盘内。

净锅内留油25克，下入泡辣椒、姜末、蒜末炒香，倒入调好的芡汁烧开，下入葱花，淋入香油，出锅浇在盘内蛋饺上即成。

【提示】要选用肥三瘦七的猪肉。

摊蛋皮时锅内不能有多余的油，摊出的蛋皮一定要薄厚均匀，也可以用手勺一张一张地摊。

蛋皮包馅后要封严口。

煎炸时要用小火。

<<新编精品川菜>>

编辑推荐

《新编精品川菜》：一菜一格，百菜百味，中味多样，浓郁香醇。

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>