

<<四川火锅大全>>

图书基本信息

书名：<<四川火锅大全>>

13位ISBN编号：9787536454705

10位ISBN编号：7536454708

出版时间：2007-4

出版时间：四川科技出版社发行部

作者：李乐清

页数：359

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>

<<四川火锅大全>>

内容概要

本书全面系统地介绍了四川火锅的有关知识，包括四川火锅的概况、用具、制法、配食、实例以及“串串香”等内容，并对四川火锅店的选址、装修、经营、营销等作了阐述。

本书介绍四川火锅300多种，基本涵盖了目前四川火锅的全部品种，并对其配食小吃和卤菜等制作也作了介绍。

本书内容全面，涉及面广，操作性强，具有较强的系统性，可供广大四川火锅爱好者、经营者、从业人员使用，也可为四川火锅研究者及相关人员阅读参考。

<<四川火锅大全>>

书籍目录

四川火锅知识篇 第一章 四川火锅概况 一、四川火锅的演变 1.四川火锅的定义 2.四川火锅的发展演变 二、四川火锅的特点 三、四川火锅的分类 1.按不同标准分类 2.四川火锅的主要类型 四、四川火锅的现状与未来 第二章 四川火锅的器具 一、四川火锅的锅灶种类及演变 二、四川火锅的工具及种类 三、四川火锅的厨房设备 第三章 四川火锅制法入门 一、四川火锅的原料、加工及保存 (一)原料 (二)加工 (三)特殊原料加工(需调味的原料) (四)四川火锅原料的保存 二、四川火锅的汤卤种类、调制及保鲜 (一)红汤卤 (二)白汤卤 (三)无渣汤卤 (四)冷锅汤卤 三、四川火锅的味碟品种及调制 第四章 四川火锅的配食 一、小吃配食品种及制法 鸡丝豆腐脑 龙抄手 波丝油糕 绿豆团 凉粉 川北凉粉 南瓜蒸饺 龙眼包子 鸡汁锅贴 钟水饺 椒盐锅盔 锅盔 玉米发糕 糖油果子 凉糍粑 红苕饼 珍珠圆子 叶儿粑 八宝饭 蛋油米糕 马蹄枣泥饼 樱桃羹 银耳羹 粉子醪糟 三合泥 油茶 二、川味卤菜配食品种及制法 五香风肉 烟熏排骨 麻辣肉干 五香心舌 五香牛肉 花仁拌兔丁 盐水鸡胗肝 花椒泥鳅 藿香鱼条 三、酒水及水果等配备 四、运用配食的几个问题 第五章 四川火锅品种实例 一、传统火锅 毛肚火锅 清汤火锅 鸳鸯火锅 啤酒鸭火锅第六章 四川“串串香”四川火锅经营篇 第一章 四川火锅店的准确选址 第二章 四川火锅店的特色装修 第三章 四川火锅店的经营管理 第四章 四川火锅的营销管理附录

<<四川火锅大全>>

章节摘录

第一章 四川火锅概况 如今，四川火锅已经风行全中国，甚至世界上许多地方均有其芳香。在人们的餐饮生活中，火锅同川菜一样，占据了重要地位。这种既古老而又年轻，既原始又新潮的餐饮方式，在我国已经流行了几千年，而且目前仍十分火爆，经久不衰。

四川火锅为什么如此迷人？
它为什么使无数的食客为之倾倒？
它永葆青春，长盛不衰的魅力来自何处？
这是我们所想要了解的。

记得川式火锅20世纪80年代在日本表演时令日本人惊叹，竟然偷偷用瓶子装了一些汤汁回去进行化验，想弄清“究竟里头放了什么神奇的东西”！

那么，如果要揭开它的神秘面纱，就让我们走进火锅世界吧！

一、四川火锅的演变 1.四川火锅的定义 什么是四川火锅？

其内涵十分丰富，其演变过程十分复杂。

单从字面上讲，它是一词多义，可以指食品，又可以指炊具，还可以说是一种烹调方法。

许多烹饪词典的解释大同小异。

如《川菜烹饪事典》解释为“火锅，又称暖锅。

是随锅带火上桌，由食者自烫自食的一种炊、餐结合的器皿”。

由此派生出来，它又代指食品，如毛肚火锅、海鲜火锅、狗肉火锅、啤酒鸭火锅等；还可代指为传统的烹调方法。

从我国传统菜肴品种看，火锅同涮锅、沙锅密切相关，其渊源可能一脉相承。

早在唐代就有“涮肉”之说。

而清朝，宫中曾摆设过有1500多个火锅的宴席，是我国历史上最大的火锅宴。

沙锅菜比较古老，它一般能够较好地保持菜肴的色、香、味，是一种多汤菜肴，主料酥烂鲜嫩，汤汁味美。

涮锅菜是容器中的汤被烧沸后，先放入“锅底”（山珍海味类底料），然后把切片的主料（如牛肉、羊肉等）放沸汤中涮片刻，蘸调味品吃，这就更加接近火锅了。

而火锅则是将汤汁熬好，一般只用一种料（或不用料）作汤中“锅底”，大部分原料码入盘中，自行烫后蘸味料而食。

这几种菜肴的共同点是：有火，有汤，荤素原料兼有，烫或涮食。

可见，火锅是长期烹饪实践的结果，是沙锅菜、涮锅菜发展的必然，是传统饮食技法与现代科学结合的产物。

……

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>