

<<川味砂道菜>>

图书基本信息

书名：<<川味砂道菜>>

13位ISBN编号：9787536457003

10位ISBN编号：7536457006

出版时间：2005-2

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘林

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>

## <<川味砂道菜>>

### 前言

用砂道锅作为器皿，烹制动物、植物原料成菜的称之为砂道菜；砂道锅俗称“瓦罉”、“炖钵”、“砂锅”等，是一种用粗砂和胶泥经过窑烧而制成的一种烹制器皿，圆形有盖，敞口，平底或凸底，有柄或无柄，表面粗糙，色青灰，既透气又保温，而且传热均匀。

在使用前先将米汤倒入砂道锅中，煨制后洗净再使用。

砂道锅是一种绿色传统烹制器皿，是当今人们追求回归自然，崇尚绿色美味佳肴的最佳烹制器皿。

本书在继承传统砂道菜的基础上，取其精华，根据现今人们的所需，推动砂道菜更进一步的发展。

首先，在烹饪原料上，改变过去砂道菜品种的单一性，运用海鲜、水产、禽畜等类烹饪原料制作砂道菜肴。

其二，充分运用其他烹制方法，使砂道菜的烹制方法进一步拓宽，如将烧、焖、煮等烹制方法结合于砂道菜肴上，更体现出不同的效果和品味。

其三，在吃法上，增加了可配添荤素菜肴，内容更加丰富。

另外在口味上，更充分拓展口味的多样性，结合现代最新调味品，运用川味独特的调味方法和技巧，制作不同风格、个性、口味的菜肴，如酸辣、蚝酱、鲜椒等不同口味的砂道菜。

这些进一步体现了砂道菜的发展和人们对砂道菜的需求。

最后，在结合与搭配上更注意科学性，荤素搭配，更进一步体现膳食的平衡，注重营养性。

砂道锅是纯属天然材料制成的，而且胶泥里面还含有人体所需要的多种微量元素，对所烹制的菜肴有百利而无一害，是真正的绿色炊具。

本书提供了215道菜肴，抛砖引玉，不足之处请同仁们批评指正。

## <<川味砂道菜>>

### 内容概要

《川味砂道菜》在继承传统砂道菜的基础上，取其精华，根据现今人们的所需，推动砂道菜更进一步的发展。

首先，在烹饪原料上，改变过去砂道菜品种的单一性，运用海鲜、水产、禽兽等类烹饪原料制作砂道菜肴。

其二，充分运用其他烹制方法，是砂道菜的烹制方法进一步拓宽，如将烧、烤、煮等烹制方法结合于砂道菜肴上，更体现出不同的效果和品味。

其三，在吃法上，增加了可配添荤素菜肴，内容更加丰富。

另外在口味上，更充分拓展口味的多样性，结合现代最新调味品，运用川味独特的调味方法和技巧，制作不同风格、个性、口味的菜肴，如酸辣、蚝酱、鲜椒等不同口味的砂道菜。

这些进一步体现了砂道菜的发展和人们对砂道菜的需求。

最后，在结合与搭配上更注意科学性，荤素搭配，更进一步体现膳食的平衡，注重营养性。

砂道锅是纯属天然材料制成的，而且胶泥里面还含有人体所需要的多种微量元素，对所烹制的菜肴有百利而无一害，是真正的绿色炊具。

《川味砂道菜》提供了215道菜肴，抛砖引玉。

## &lt;&lt;川味砂道菜&gt;&gt;

## 书籍目录

砂道鲜鱿刺三鲜砂道干墨鱼干鱿猪手海味砂道文蛤砂道鲜椒砂道贝干贝银杏香螺砂道煲砂道鱼趣菌红米椒鲍鱼玉螺砂道鸽蛋砂道鲳鱼鲑鱼砂煲豆瓣鲫鱼黄椒酱鳅鱼芋头水鱼香波花鲑酸菜鲤鱼菇豉辣砂道牛蛙薄荷鲢鱼野椒砂道鲈鱼火腿石斑鱼青椒带鱼酸咖细鲑鱼砂道香河虾辣焖河蟹泼辣基围虾飘香对虾三鲜砂道鲍酱香砂道海螺砂道香鱼皮砂道鱈片鲜菇砂道鱿鱼砂道椒带子雪豆砂道墨鱼肘子鱼翅火腿砂道香肚砂道鲑鱼鱼头砂道芋儿粉丝砂道鱈片干笋砂道甲鱼蚝油鲑鱼排骨砂道鱼肚砂煲银鳕鱼砂道鲈鱼花酱砂道鱼花砂道扇贝酱砂虾球藿香鱼柳木姜鱼头肥肠砂道三文鱼鲑鱼鲜菌砂道蛇凤蟹糕砂道三鲜鲍鱼鸽蛋糟辣干贝球元鱼海参草香乌参迷迭河龙虾酸椒鳊鱼鱼香青蛤鲫鱼青椒鱼皮川乡砂道鱼唇醋香黄辣丁花椒肥鱼丁咸蛋海鲜八珍鲜鱿砂道鱼信泼辣田螺肉XO酱比目鱼裙边砂道北极三鲜鱼酱青鳕砂道河鳗蚝椒白鱈豆酱鱼血旺砂道鱼砂道鱿鱼鸡米椒海参砂道墨鱼双冬砂道青蟹麻辣砂道鱼片砂道珧三鲜鲍汁鱼肚泡味鳊鱼砂道青鱼红椒鳊鱼海鲜鱼肚醋椒青鳕椒香青鱼砂道香水鱼香辣砂道鳕墨鱼肘子墨鱼子鸡凤翅海参砂道鹅掌鸡皮鲜笋菇花菇鸡块酸菜老鸭砂道香乳鸽塔塔肉酱砂道鹅掌干椒凤爪道香鸡翅馄饨童子鸡鲜蚝道口鸡砂道白果鸡砂道鹌鹑雀脯香菇砂道鸭舌砂道鸡杂山椒砂道焖鸭滑菇子鹅鹅掌砂道鲜菇砂道鸭下巴姜椒鸭条火腿砂道乳鸽香酱胗三鲜鸭红椒砂道鹅掌拐肉乳鸽烟熏砂道鸡玉珠鹅掌鸭舌羊菌竹荪鸭腿冬菜砂道鸭翅鸡脯鸽蛋香桃鹌鹑米椒凤爪银杏砂道鸽鸡脯砂道鱼鸭四砂宝冬虫鸭童子砂道鸡排骨砂道鸡玉兰鸡翅沙爹土鸡砂道鸡饺砂道鸡肾宝乌鸡香菌鸭猴三鲜莲珠鸭块百合鸡肚砂道子鹅酱香火鸡母子砂道砂道拐肉砂道驴肉干椒猪手飘香兔冬菜腰片砂道肥肠野椒猪尾鲜辣蹄筋砂道乳猪砂道肚裆砂道珍菌肘砂道牛尾糟香砂道排砂道香牛肉砂道香菇牛筋脆皮山药砂道三鲜砂道羊腿砂道牛筋砂道干笋兔砂道牛杂砂道辣肥肠砂道牛掌野菌肚鱈砂道牛尾孜香羊砂道牛鞭砂道香泡牛筋砂道香牛蹄笋泼辣毛肚野椒羊杂砂道椒狗肉砂道猪手菇香砂猪排砂道香羊砂道姜牛剁椒牛青椒肥肠鲍汁砂道肚野椒砂道肚青椒牛蛙砂道牛蛙马蹄砂道鹿肉牛腩焖砂道芽菜砂道肘酒香砂道兔泡椒兔鲜蚝辣蹄筋飘香拐肉辣苣双脆排骨砂道香贝砂道椒尾巴苣香砂道脑花鸽笋砂道香粉丝砂道笋三鲜素烩银杏面筋鸡皮砂道菜竹荪砂道宝砂道菌香什锦砂道豆腐砂道鸭血旺砂道双冬砂道脑花砂道三菌砂道素烩

## &lt;&lt;川味砂道菜&gt;&gt;

## 章节摘录

干椒凤爪【原料】凤爪500克干红辣椒20克麻辣酱50克干笋100克 香菇50克精盐12克料酒20克酱油16克鲜汤800克鸡精5克葱白15克姜汁20克混合油180克麻油20克白糖4克【制作方法】1.将凤爪去尽粗皮，斩去爪尖洗净，入沸水锅氽后捞出沥尽水分；干红辣椒去蒂洗净；干笋用温水泡软洗净，入沸水锅氽去异味，切成2厘米长的节；香菇去蒂，切成斧楞片；葱白切成1厘米长的节。

2.炒锅置火上，放入混合油烧五成热时下麻辣酱炒香，加鲜汤、精盐、料酒、酱油、白糖、姜汁烧开，倒入砂道锅内，加凤爪、干红辣椒、干笋、香菇、葱白节一同烧圪，放鸡精、麻油即成。

【风味特点】脆滑爽口，辣而鲜香。

【厨师叮咛】凤爪选用肉鸡爪，烧时用中火。

<<川味砂道菜>>

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>