

<<川味油辣子菜>>

图书基本信息

书名：<<川味油辣子菜>>

13位ISBN编号：9787536457386

10位ISBN编号：7536457383

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭进

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>

<<川味油辣子菜>>

内容概要

时代在进步，人们的口味在改变，川菜也在创新。

本书作者在继承传统的基础上，大胆吸收其他菜系的调味品，如粤菜的柱侯酱、沙嗲酱、鱼露、海鲜酱、蚝油等，再配以郫县豆瓣酱、潼川豆豉、油辣椒末、鲜青辣椒、鲜红辣椒、鲜花椒、泡红辣椒、涪陵榨菜等传统川菜调料，巧妙配合，烹制出了无数创新油辣椒菜肴，口味纷呈各异，独具色红味厚、咸鲜香辣的特殊风味。

本书介绍的油辣椒末菜肴都具有粗犷豪放、味浓香辣、辣而不燥、辣中有香、富于刺激的显著特征，形成了独特的油辣椒末风味，符合现代人追求新鲜刺激的饮食习惯。

书中详细介绍了各种原料、调味品、制作方法和风味特点。

本书简明易懂，广泛适用于酒楼、大排档及饭店的烹饪师傅，也可供一般家庭烹饪爱好者参考。

<<川味油辣子菜>>

书籍目录

001 油辣椒鱼002 鲜红椒鱼003 双椒鲜鱼004 桃仁鱼块005 榨菜鱼排006 水豆豉鱼007 泡菜鱼008 飘鱼鱼丁009 茴香鱼块010 酒香鱼片011 烧鱼脑花012 黄菌鲈鱼0013 鲜花椒鱼014 干豆豉鱼015 胡椒鱼头016 薄荷鳊鱼017 花椒叶鱼018 榨菜鱼019 炆锅鱼020 香菇黄腊丁021 竹荪鲜鱼022 蚕豆鲫鱼023 椒香干锅鱼024 油辣鱼皮025 冷泡鳊鱼026 油酥麻鱼027 麻油鱼条028 奶汤鲫鱼029 怪味鲜鱼030 醉烧鲳鱼031 跳水鱼032 烤鳊鱼033 飘香鱼皮034 油辣仔姜鱼035 柠檬鳊鱼036 香辣鳝丝037 锅仔鳝鱼038 胡椒鳝鱼039 咸菜鳝段040 仔姜鳝鱼041 冷泡鳝段042 烤鳝串043 五彩鳝丁044 腰果鳝丁045 豉辣鳝鱼046 鳝鱼肥肠047 过江鳝丝048 鳝鱼黄瓜049 针菇鳝鱼050 香椿鳝鱼051 麻辣鲜虾052 咖喱小龙虾053 十三香大虾054 香辣大虾055 油酥河虾056 奇味茄饼057 青椒牛蛙058 青椒椒焗牛蛙059 家常牛蛙060 牙签牛蛙061 干煸牛蛙062 芽菜海参063 椒香海参064 黄菌海条065 满坛香066 花椒鱿鱼067 香辣鱿鱼068 吊锅鱿鱼069 干锅鱿鱼070 鱿鱼腊肉071 鲜辣蟹072 豉辣蟹073 辣香蟹074 土司蟹钳075 柠檬蟹076 豉辣田螺077 炒海螺片078 青椒鱼肚079 榨菜鱼肚080 锅仔鱼肚081 香菇鱼肚082 泡姜鱼肚083 辣豉扇贝084 冬菇扇贝085 沙茶鲜贝086 旱蒸原鲍087 家常兔块088 山药苔兔089 鲜花椒兔090 酒香兔091 香辣兔092 麻辣兔丁093 胡椒兔094 葡萄酒兔腿095 豉香兔丁096 干锅兔097 十三香兔098 薄荷兔丁099 蛋黄鸭脯100 鸡枞鸭脯101 侧耳根板鸭102 青椒鸭掌103 牙签鸭心104 双椒鸭舌105 椒香仔鸭106 大头菜鸭107 莴笋烧鸭108 油辣鸭丁109 胡椒鸭110 油辣鸭条111 香卤鸭肾112 冬菜仔鸭113 苦瓜鸭114 葡萄酒鸭115 腰果鸭舌116 榨菜鸭脯117 钵钵鸭118 竹笋冷锅鸭119 油辣脆花120 香菇鸭脯121 豆豉仔鸡122 鲜菌鸡123 双椒鸡124 椒香鸡125 胡椒凤爪126 糟卤鸡127 香椿咖喱鸡128 孜然鸡肉串129 飘香鸡片130 陈皮鸡131 豉辣鸡腿132 苦瓜鸡翅133 脆皮鸡134 豉香回锅鸡135 香卤脆花136 鲜花椒鸡丁137 椒香鸡肝138 葡萄酒鸡腿139 油辣烤鸡140 香酥鸡腿141 酒香鸡142 泡菜鸡143 西芹鸡脯144 热卤汤鸡145 糟香鸡146 麻辣泡鸡杂147 青椒鸡米148 鲜辣冷泡鸡149 香辣脆把150 银杏鸡丁151 苦苣干锅鸡152 秀湖香辣鸡153 土司排骨154 豉香排骨155 油辣脆皮肠156 椒香白肉157 家常连皮肚158 煎猪肝159 冷泡舌肚片160 菌香耳丝161 年糕炒肉162 熏肉肠163 豆干肉丝164 腌熏肉165 五香小肚166 芝麻肉丝167 土司里脊168 脆皮排骨169 烤里脊170 芽菜肉丝171 香辣肉片172 泡菜熏肉173 蘑菇肥肠174 鸡枞菌肉片175 香辣腰片176 蒜薹腊肉177 吊锅蹄筋178 椒香肥肠179 花椒脑花180 胡椒猪肘181 豉辣银肺182 剁椒肚片183 蚝油牛肉184 香辣牛肉干185 盆盆牛杂186 香卤牛肉187 鸡腿菇牛肉188 双椒牛掌189 酒香牛肉190 花椒牛尾191 牛肉豆花192 侧耳根牛肉193 油辣牦牛肉194 手撕牦牛肉195 肉末牛脊髓196 青椒牛蹄筋197 蒜辣牛肚198 砂锅牛柳199 香辣毛肚200 牛脑油渣

<<川味油辣子菜>>

章节摘录

书摘双椒鲜鱼原料: 活鲈鱼一尾600克 食用调和油130克 油辣椒10克 鲜红辣椒30克 蛋清淀粉80克 湿淀粉20克 尖青椒30克 鲜汤200克 虾酱3克 生抽20克 白糖25克 大蒜25克 精盐5克 鸡精2克 香醋40克 黄酒20克 生姜20克 葱白40克制作: 1. 活鲈鱼杀后洗净, 放清水内洗净血污。

用刀在鱼身两侧各划五刀成一字花纹, 深度至鱼骨。

鱼头刹开放入盆内, 加精盐、黄酒、葱白抹匀码入味。

2. 鲜红辣椒、尖青椒去把洗净, 分别切成节。

葱白切段。

生姜、大蒜切成粒。

3. 炒锅内加入调和油烧至七成热, 将鲈鱼裹上一层蛋清淀粉, 入油锅内拉油捞出。

4. 炒锅内加入调和油烧至五成热, 放入姜粒、蒜粒、葱段、油辣椒末炒香, 加入虾酱略炒, 加鲜汤、精盐、黄酒、白糖、生抽调好味, 放入鲈鱼烧沸, 打尽浮沫, 放入鸡精改用小火烧熟入味, 将鱼铲置盘内。

锅内加入湿淀粉、香醋推匀, 起锅浇于鱼身上。

5. 炒锅内加入调和油烧至七成热, 放入鲜红辣椒节、尖青椒节略炸, 起锅淋在鱼上即成。

特点: 酸甜可口, 鲜辣味浓。

P3

<<川味油辣子菜>>

编辑推荐

你喜欢吃四川辣菜吗？

如果是，那就自己动手做吧。

做法很简单，你只要按照本书所介绍的步骤按部就班，就能做出一道道香甜可口的四川辣菜了。

真的很简单喔。

快来试试吧。

<<川味油辣子菜>>

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>