

<<川味酒香菜>>

图书基本信息

书名：<<川味酒香菜>>

13位ISBN编号：9787536457676

10位ISBN编号：7536457677

出版时间：2005-10

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘林

页数：200

字数：150000

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>

<<川味酒香菜>>

内容概要

时代在进步，美食也要发展，本书作者顺应这个潮流，在酒香菜的制作方法上有不少创新，具体表现在两个方面：首先，突破了传统方法所使用的酒类，新创多种酒香味型，增加使用多种品牌名酒。如，五粮液酒、剑南春酒、郎酒、茅台酒、女儿红、玫瑰露酒等；在酒的种类上则新增了果酒、香槟酒、啤酒、米酒等，并利用这些不同的酒调制出风格迥异的辣咸酒香、糟咸酒香、酒味酱香、酒味剁酱、酒味鱼香等味型。

其次，在烹制方式上，借用了浸、渍、蒸、炖、煨、烧、醉等；在酒的使用上，则创新了起锅淋酒、码味用酒、用酒煨制、烹酒燃烧等方法。

通过上述种种手法，凸现酒在菜肴制作中的重要性，突出调味增香、去腥、增姿、提鲜的功能。

本书选编的200款菜品，包括不同风格、不同原料的菜肴，既突破了传统，又继承了传统，使酒香菜在继承中得到发展，适合广大厨师和家庭烹饪爱好者使用。

<<川味酒香菜>>

书籍目录

凉菜 酒香螺片 姜酒耳叶 醉猪尾 酒香环喉 酒糟鱼条 辣香醉鸭舌 醉鸡翅 酒香胗花 芥糟鸭 酒香鸭掌 红酒牛肚片 蒜糟百叶 酒香烤羊串 糟香牛舌 糟香麻花肚 醉鱼条 醉香大虾 酒香花生兔 酒香酥鱼 酒蚝蜆皮 糟卤鸭翅 飘香鸭肠 酒豉冬笋 酒椒凤爪 酒香脆肠 香香扇贝 鸡皮笋片 飘香肉排 香醉海底 醉拌鳝条 米酒鸽脯 糟醉银鸽 酒香牛脸 酒香虾仁 醉香腰片 腰果墨鱼仔 醪椒环喉 酒泡凤冠 糟泡耳片 热菜 糟椒鲍鱼 酒香鱼翅

<<川味酒香菜>>

章节摘录

插图

<<川味酒香菜>>

编辑推荐

用酒腌制腊肉或酱肉，可使酒香、肉香融为一体，食之口感香嫩，此传统方法在中西餐中均有使用。时代在进步，美食也要发展，本书作者顺应这个潮流，在酒香菜的制作方法上有不少创新。本书选编的200款菜品，包括不同风格、不同原料的菜肴，既突破了传统，又继承了传统，使酒香菜在继承中得到发展，适合广大厨师和家庭烹饪爱好者使用。

<<川味酒香菜>>

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>