

<<川味烧烩菜>>

图书基本信息

书名：<<川味烧烩菜>>

13位ISBN编号：9787536458048

10位ISBN编号：7536458045

出版时间：2006-1

出版时间：四川科技

作者：彭涛

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>

## <<川味烧烩菜>>

### 前言

川菜有着悠久的历史，在川菜的发展过程中，创造出了众多的菜品，这些菜品是用多种烹饪技法制作出来的。

川菜的烹饪技法多种多样，既有全国通用的烹饪方法，也创造出了一些独具一格的烹饪方法，这些独特的烹饪技法使得川菜更具特色。

川菜常用的烹饪技法有30多种，但最能表现川菜特色的技法有小炒、干煸、干烧、家常烧等。

川菜比较讲究烧和烩。

烧和烩是将经过初加工后的原料放入锅中，掺入汤汁，经调味后放入原料，再采用不同火力加热达到所需的成熟度，二者既有相同的地方，又有不同之处。

一般说来，应用烧制的方法成菜后大都具有色泽美观、亮汁亮油、质地鲜香软糯的特点。

而烩制出的菜肴一般汤菜合一，汤汁较多，且原料的主料为两种以上。

本书在编写时，注意保持传统川菜的基本特征，同时吸收了其他菜系多种新的原料，收集的140余种菜品，既有传统名菜，又有具创意的新菜。

希望本书能给广大烹饪爱好者及同行一定启迪。

本书如有不当之处，恳请烹饪同行及专家们批评指正。

## <<川味烧烩菜>>

### 内容概要

川菜有着悠久的历史，在川菜的发展过程中，创造出了众多的菜品，这些菜品是用多种烹饪技法制作出来的。

川菜的烹饪技法多种多样，既有全国通用的烹饪方法，也创造出了一些独具一格的烹饪方法，这些独特的烹饪技法使得川菜更具特色。

川菜常用的烹饪技法有30多种，但最能表现川菜特色的技法有小炒、干煸、干烧、家常烧等。

《川味烧烩菜》在编写时，注意保持传统川菜的基本特征，同时吸收了其他菜系多种新的原料，收集的140余种菜品，既有传统名菜，又有具创意的新菜。

希望《川味烧烩菜》能给广大烹饪爱好者及同行一定启迪。

## <<川味烧烩菜>>

### 作者简介

李凯，现任四川烹饪高等专科学校高级讲师，食品工艺美术 教研室主任，曾工作于四川锦江 宾馆。从事厨政管理工作、烹饪 研究工作十余年，曾多次在国内 烹饪大赛获奖，并被意大利、法 国、台湾、澳门等国家和地区烹 饪同行邀请做烹饪技艺展示及表 演，个人作口叩及论文曾在国内多 家报刊、杂志发表，并编著或参 预编写了大量的烹饪专业书籍，在业内有一定的知名度及影响 力。

普天红，毕业于四川大学新闻系。

毕业后从事餐饮工作，现在已拥有多家大中型川粤菜酒楼。

在多年的酒楼经营中，对烹饪有较深的认识 and 心得，并积累了丰富的管理经验，具有独到的烹饪理念

## &lt;&lt;川味烧烩菜&gt;&gt;

## 书籍目录

太白鱼翅1蟹黄鱼翅2红烧鲍鱼3葱椒鱼肚4龙凤烩鱼肚5家常梅花参6葱烧一品参7豆花青鳉8贵妃鳗鱼9五彩虾仁10双菇虾仁11糯玉米烩虾仁12红烧土龙虾13葱烧海蟹14苦笋烧肉蟹15干烧墨鱼仔16河蚌烧肉 17葱烧鼓香蚌18串烧螺肉 19炆锅鱼20腐香瓦块鱼21金骨鱼22泡菜鱼23旺烧鱼24辣子鱼25肥肠鱼26芋儿烧鱼27干张烧鱼条28糖蒜烧鱼条29菠萝烩鱼米30家常刺婆31侧耳根烧鲫鱼32泡豉头烧鲫鱼33豆腐鲫鱼34酿烧鲫鱼35酸萝卜烧鲑鱼36咖喱三文鱼头37龙福石锅黄腊丁38拆烩鲢鱼头39萝卜丝煲鱼头40菊花鱼丸41玉米鱼羹42茄汁鱼子43肉丸烩鱼杂44香辣田螺45香辣蜗牛46松茸烧甲鱼47鱼条烩山珍48芋儿烧甲鱼49泡椒烧鳝鱼50干烧鳝鱼51鲜笋烧鳝段52腊肉烧鳝段53腐竹鳝鱼54藿香鳝段55茄子烧泥鳅56豆豉烩蛙粒57金钱烩美蛙58泡豉头烧牛蛙59葱烧驼掌60双椒烧驼掌61凤翅鹿筋62茶树菇烧仔兔63山椒烧仔兔64酸萝卜烧仔兔65金沙狮子头66干豇豆烧肉67酥肉烧菜头68樱桃肉69香菇烩蛋饺70干烧仔排71凤梨烧仔排72苦瓜烧仔排73臭豆腐烧猪手74枣香猪尾75家常脑花76干烧脑花77鸡茸烩猪脑78葱烧肚条79烩酸辣肚丝80参杞烩蹄筋81毛血旺82臊子血旺83鲜花椒烧肥肠84土豆烧牛肉85番茄烧牛肉86豆花嫩牛肉87啤酒牛肉88腊肉烧牛筋89苦瓜牛肉羹90三鲜烩牛尾91红烧鞭花92蚝油牛头方93青笋烧羊肉94红烧狗肉95花江狗肉96菊花烩蛇丝97酱烧乌鸡片98板栗烧鸡99烟笋烧鸡100鸭梨烧鸡块101皮蛋烩鸡肾102芦笋烧鸡肾103南乳酱烧鸡翅104五彩泡菜烧鸡冠105双烩凤冠106荷香仔鸭107魔芋烧鸭108红烧鸭卷109肚条烧鸭110金橘鸭粒111烩鸭四宝112雪魔芋烧鸭掌 113番茄烩鸭腰114三鲜烩鸭胰白 115银花烩鸭舌116苦笋烧鹅掌117红烧鹌鹑118茄子烧鹌鹑119雪魔芋烧乳鸽120白果烧乳鸽121三鲜烩豆腐122糟烩鲜蘑豆腐123鲜海椒烧豆腐124蚝油豆腐125金银豆腐羹126金华双蔬127酸菜烧苕粉128鲍酱烧茄条129鸡油玉米笋130鱼香猴头菇131鲜奶平菇132草菇烩金瓜133水豆豉烧苦瓜134鱼香油菜薹135八宝素靛烩136腊肉青元137素烧白果138蟹肉烩苋菜139裹烧白兰花140

## &lt;&lt;川味烧烩菜&gt;&gt;

## 章节摘录

味型：咸鲜味特点：色泽棕黄，牛头粑糯，鲜醇可口。

原料组配：主料：牛头皮1000克辅料：火腿100克鲜菜1~2,200克鸡骨架2副调料：姜30克葱50克大蒜200克蚝油50克精盐2克料酒20克白糖10克酱油15克味精5克胡椒粉2克香油5克色拉油50克制作方法：1.将牛头皮放于明火上烧烤至表皮焦黄起泡，放入温水浸泡回软，刮尽焦皮，去尽残毛，再放入清水中，加料酒、姜片、葱段用大火烧开，打去浮沫，再用小火焖煮约2小时至熟软后捞出晾凉，改成4厘米见方的块；火腿切成骨牌片；姜切成片；葱切成段。

2.鸡骨架用刀拍松洗净，放入沸水中氽水去血污捞出待用。

3.锅内加油，下姜片、葱段爆香，掺入鲜汤，加精盐、料酒、胡椒粉，放入牛头方用旺火烧开，打去浮沫，改用小火焖煮约1小时待原料入味后捞出去姜、葱待用。

4.菜心洗净，放入沸水中氽水至熟，捞出沥干水分，装入盘中垫底。

5.锅内放入氽水后的鸡骨架垫底，上面放入焖煮过的牛头方，掺鲜汤，再加火腿片、姜片、葱段、大蒜用旺火烧开，打去浮沫，加精盐、料酒、白糖、酱油、胡椒粉、蚝油，再改用小火烧至汤汁浓稠起锅，将烧制好的牛头方捞出，放于菜心上，用大蒜围边，火腿用放于牛头方上。

6.再将锅内渣滓去掉，加味精，用旺火收汁至汁浓，淋香油，起锅将汤汁浇于菜肴上即成。

名师解密：1.牛头方在初加工时要去掉原料腥膻异味，因此，在烧制前，应反复用清水煮焖牛头皮，并且应多换几次水，以最大限度除去异味。

2.牛头方的胶质含量很多，因此，在烧制牛头方时一定要用小火，且锅底应垫上鸡骨架，以防粘锅。

3.牛头方烧制的时间应根据其老嫩掌握，成菜要求牛头方粑软。

适用范围：既可作为零餐，也可用于宴席。

<<川味烧烩菜>>

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>