

<<家常风味菜>>

图书基本信息

书名：<<家常风味菜>>

13位ISBN编号：9787536463585

10位ISBN编号：7536463588

出版时间：2007-11

出版时间：四川科技

作者：郭远光

页数：118

字数：100000

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>

<<家常风味菜>>

前言

四川江河纵横，山峦叠翠，气候温和，雨量充沛，所产鱼类，禽、畜繁多，果蔬四季不断，得天独厚。

经过历代川人和川厨的不懈努力奋斗，有了今天的川菜美食名满天下。

改革开放以来，川厨走南闯北，远渡重洋，处处留下川菜飘香。

我曾被派往美国、非洲、中东等国事厨十三年，一些往事始终留在我的记忆里。

在美国，每个小镇均有一至二家中餐馆，而川菜馆占的比例最大。

我在美国打工八年，深知美国人对川菜情有独钟，就连其他菜系的餐厅也必备“宫保鸡丁”、“鱼香大虾”、“麻婆豆腐”、“夫妻肺片”等菜品，而用干烧、鱼香、宫保等味型烹制的菜肴就比比皆是了。

至今让我记忆犹新的是1994年夏天的一个晚上，我正在美国新泽西州“丽涛餐厅”厨房炒菜，餐厅老板袁先生就笑着进来对我讲：你做的“宫保龙明”、“鱼香八块鸡”味道很好，州长要见你。

我随着袁先生来到餐厅，一位五十来岁端庄优雅的女士站了起来向我走来，她握着我的手说：

“Very Good”。

她就是新泽西州州长惠特曼女士，惠特曼女士还提出与我们一起合影留念。

还有一件事发生在1992至1993年间，我在新泽西州“中国饭店”任厨师长时，每到周日晚上，一位七十多岁的两米高左右的大个子先生，总要让老板来叫我出去，他和我拥抱，并给我10美元礼金。

原来，老先生在抗日战争时是陈纳德“飞虎队”的飞行员，他在重庆、成都的上空同日本飞机进行过战斗。

听说我是从中国成都来的，就要求和我见面。

一年多来，几乎每周如此，所点菜品不外乎“宫保鸡丁”、“鱼香芥蓝”、“煎饺”等。

对中国川菜菜品，美国人只要认定的那两三种菜他会一吃几年而不改变，我们的菜谱也就一年才改变一回，且变化不大。

我曾私下和朋友们聊天时讲：“美国人对菜品的专一，超过对夫妻感情的专一”。

<<家常风味菜>>

内容概要

四川江河纵横，山峦叠翠，气候温和，雨量充沛，所产鱼类，禽、畜繁多，果蔬四季不断，得天独厚。

经过历代川人和川厨的不懈努力奋斗，有了今天的川菜美食名满天下。

改革开放以来，川厨走南闯北，远渡重洋，处处留下川菜飘香。

<<家常风味菜>>

作者简介

郭远光，中国烹饪大师、高级烹饪技师、川菜烹饪大师、四川省烹饪协会常务理事、四川省烹饪协会名厨工作委员会副会长；德阳市、广汉市烹饪协会副会长、四川省国家职业技能鉴定高级考评员。1991年德阳市首届名小吃评选评委；2002年德阳市首届川菜比赛评委；2004年中国西部博览会精品菜肴展览会评委；2005年4月四川省第三届“碎米芽菜杯”烹饪比赛评委；2005年6月中国西部博览会美食节评委；2005年10月德阳市首届烹饪技师、高级技师考核评委。

1980～1987年被选为广汉第六届、第七届政协委员，1984～1987年被选为第二届广汉科协委员。1990～1993年度被广汉市委授予“有突出贡献专家”称号。

著有“精选川味家常菜口袋书系列”之《炒菜》、《烧菜》以及《川味砂锅菜》等图书。

<<家常风味菜>>

书籍目录

喜庆红火的吉庆牛掌
淡雅滋补的虫草鸭方
腴美酥香的双味扳指
清香爽脆的韭香草原肚
风味浓郁的铁板牛仔骨
翠绿青涩的地芽兔丝（冷）
肥而不腻的酸辣香肘
串串辣香的串烧青鳉
和之美者的浓汤全家福
红绿绝配的苕菜狮子头
回味悠长的泡椒蹄花
豉香味长的风味羊排
鲜辣软糯的家常鲜鹿筋
鲜醇柔韧的菌笋裙边
块块香麻的麻辣兔排
金色酥脆的鱼香藕饼
色鲜味美的一品驼峰（家养）
酱香脆嫩的酱爆掌中宝
外酥里嫩的辣香里脊
鲜脆不绵的爆炒猪板筋
精细不腻的豆渣猪头方
和美绝妙的火龙果鳉球
根根亮丽的美式蜜汁排骨
皮酥馅嫩的网油虾卷
柔韧滑糯的风翅牛筋
风味独特的纸锅茶树菇
成鲜脆辣的辣子牛腰
黄爽甜酸的美式柠檬鸡
银丝燕盏的珧柱鲜虾粉丝
嫩脆辣香的火爆脆肠
清鲜柔嫩的美味嫩腰
大快朵颐的千岛湖鱼头
汁稠味浓的芥菜烧牛尾
肥美嫩滑的蒜茸酱划水
高贵亮丽的鲍汁大花菇
片片鲜嫩的辣烫鳊鱼片
精致酥软的桃仁兔糕
川味一绝的藤椒思乡鸡（冷菜）
丝丝鲜美的酸汤鳉丝粉
花开富贵的百合蒸南瓜
清脆滑嫩的白果葵菜
芳馥嫩脆的香椿肚丝（冷菜）
酥软滋润的辣炒鸭条（美式做法）
翠绕珠玉的黑椒鲜贝
香郁化渣的陈皮牛肉（美式做法）

<<家常风味菜>>

清爽晶莹的木瓜素燕
山野竹海的竹荪菜心
清淡爽口的油渣白菜
融合为美的石锅菌三鲜
素雅如玉的鱼子酱瓜球
王者之风的美式宫保龙明
色味俱佳的豉香龙利鱼柳
色如鹅黄的醋熘韭黄
色绿尔雅的上汤芦笋
细嫩软滑的糊辣肾花
红白柔美的白玉牛腩
洁白雅俗的过江豆花
松脆嫩爽的火腿蛋塔（烤点）
双色合璧的翡翠鸳鸯卷（小吃）
甜甜蜜蜜的八宝酿雪梨
后记

<<家常风味菜>>

章节摘录

插图：

<<家常风味菜>>

后记

本书在编著过程中，得到许多业内朋友的鼓励、支持和帮助。

中国烹饪协会副会长史正良大师对菜品的策划、制作亲力亲为；德阳市旌湖宾馆副总经理卢仁成大师、刘凡瑞大师对菜品的策划、制作提出不少有益的建议。

西园大酒店董事长陈良柱先生在人力、物力上给予了极大地支持，行政总厨烹饪技师徐胜，经理杨晓英，粤、川菜厨师长王勇、张明兴等师傅为本书全部菜品的制作付出了辛勤的劳动。

王旭先生、朱德峰先生、范姝岑女士为本书菜品摄制了非常精美的图片。

在此一并致以最诚挚的谢意。

<<家常风味菜>>

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>