<<巴蜀炒菜>>

图书基本信息

书名:<<巴蜀炒菜>>

13位ISBN编号: 9787536466425

10位ISBN编号:7536466420

出版时间:2008-11

出版时间:罗光四川出版集团,四川科学技术出版社 (2008-11出版)

作者:罗光编

页数:244

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

<<巴蜀炒菜>>

内容概要

巴蜀地区地域辽阔,民族众多,自然资源丰富,不同的民族在这得天独厚的自然环境中,逐步形成各具特色、自成体系、有着本民族独特风味的美食和美食文化。

在民族风情和民间文化的影响下,逐步形成了有新乡土风情的民族、民间特色菜肴。

巴蜀烧菜、巴蜀炒菜来自民间,有着深厚的地方乡土风味。

巴蜀菜品传承了川菜的传统风格,广泛吸收其他菜系的精华,逐步发展而形成自己独有的新特色。

这种新特色,既有着地方特色又保留了民族文化和民族风情,创造和发展了菜品的风格韵味,形成了餐饮文化的独特风尚。

<<巴蜀炒菜>>

书籍目录

1 野韭菜根炒肉 2 内丝干巴菌3 鲜豆豉炒肉4 大头菜炒肉5 玉竹肉丝6 洋葱肉丝7 仙人掌肉片8 豉香刺花 肉9三椒酥肉10 南瓜酥肉11 合川肉片13 酸菜回锅肉14 肉末竹笋15 香菇肉片16 蕨菜熘肉丝17 翡翠肉 丁18 侧耳根回锅肉19 盐菜炒肉20 马齿苋炒肉丝21 泡菜炒肉22 酸菜排骨23 蚂蚁排骨24 腊肉苦瓜千25 蕨 粉腊肉26 萝卜干炒腊肉27 泡豇豆炒腊肉29 笋尖腊肉30 腊肉槐花尖31 腊肉苦刺花32 蘑菇肥肠33 香菇心 肝片34 酸辣顺风35 煳辣脆肠36 香菜拱嘴37 宫保脑花38 白油柳叶肝39 爆炒金腰银肚40 酸辣腰片41 菜心 脆肚42 肝尖肉片43 竹荪爆肚45 腐乳炒腰花46 椒麻双花47 西芹肚条48 红油腰片49 泡椒羊肉50 孜然羊肉 丝51 爆炒羊排52 蜜汁羊肉53 陈皮羊肉54 姜丝羊肉55 酸汤羊肉56 胡萝卜羊肝57 百合羊心58 牛肉鸡腿 菇59 牙签牛肉60 糖汁牛肉丁61 椒麻牛肉丁62 回锅牛肉63 苹果牛肉64 藜蒿牛肉65 熵煸牛肉丝66 子姜牛 肉67 孜然牛肉68 芥末百叶69 火爆毛肚70 葱爆牛舌71 赛熊掌72 糍粑仔鸡73 藿香鸡条74 霸王鸡75 花椒 鸡77 锅巴椒麻鸡78 泡子姜炒鸡79 香辣仔鸡80 椒叶鸡丝81 青椒鸡粒82 盐菜回锅鸡83 蒜香乌骨鸡85 荠菜 鸡丝86 木瓜鸡丁87 荸荠鸡丁88 青椒鸡心89 酱爆鸡心肝90 菱角鸡片91 竹荪双丝92 鸡肝豆尖93 鸡胗牛肝 菌94 萝卜干炒鸭块95 五香金沙鸭96 香菇鸭片97 侧耳根炒樟茶鸭98 姜椒鸭脯99 姜爆鸭丝100 豉味鸭 掌101 桃仁心肝片102 干豇豆炒胗花103 双椒鸭舌104 爆炒鸭肠105 火爆鱿鱼鸭胗106 子姜兔肉107 薄荷兔 肉......227 香辣芋头228 腊肉冲菜229 火腿风菌230 火爆牛肝苗231 鸡丝虎掌菌232 红绿松茸233 油炒鸡 姒234 鱼香油条235 蛋皮芦荟236 蟹味豆腐237 辣子豆腐238 猪血豆腐239 菊花肉茸240 青蛙抱玉柱241 香 酥红刀豆242 金碧瓜圆243 酥香荷花

<<巴蜀炒菜>>

章节摘录

版权页:原料主料:竹笋400克猪肉末50克配料:葱花10克姜末5克蒜末5克精盐4克味精3克白糖适量料酒15克精炼油60克芽菜30克制作1.将竹笋洗净,一剖为二,切成4厘米长的段,放入沸水汆烫后捞出,放入精盐2克腌渍人味;芽菜洗净,切成末。

- 2.将竹笋段放入六成热油中炸至色金黄时捞出,沥油。
- .3.旺火置锅,放入精炼油烧至六成热,放人姜末、蒜末炝出香味,放人芽菜末、猪肉末焖香,放人竹 笋段略炒,放入料酒、精盐炒至汤汁干时放人味精、白糖,撒上葱花炒匀,出锅装盘。
- 操作要领1.炸竹笋段时不宜过久,收干水分即可。
- 2. 烹入料酒后,要炒至汤汁干尽,使菜品具干香风味。

原料主料:猪肉300克配料:精炼油60克精盐3克味精3克香油10克水淀粉10克花椒2克大葱10克鲜香菇150克干辣椒5克料酒5克香菜20克制作1.将猪肉洗净,切成片;大葱洗净,切成段;鲜香菇洗净,去蒂,切成条;干辣椒去蒂、去籽,切成节;香菜去梗、老叶,洗净,切成段。

- 2.将猪肉片与料酒、水淀粉、精盐混匀,腌渍人味。
- 3.旺火置锅,放人精炼油烧至七成热时放入花椒、干辣椒炸香,放人肉片滑炒,放人香菇炒匀,放人精盐、味精、葱段翻炒均匀,淋入香油,撒入香菜,出锅装盘。
- 操作要领1.宜选猪里脊肉制作此菜,以使肉质细嫩。
- 2.炸花椒和干辣椒时不要炸煳,以免影响菜色。
- 特色色泽棕红、油亮,质地细嫩、鲜香。

<<巴蜀炒菜>>

编辑推荐

《巴蜀炒菜》是川菜王国书库之一。

<<巴蜀炒菜>>

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