

<<海外飘香川菜>>

图书基本信息

书名：<<海外飘香川菜>>

13位ISBN编号：9787536466913

10位ISBN编号：7536466919

出版时间：2009-1

出版时间：四川科技出版社

作者：朱万成

页数：108

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>

## <<海外飘香川菜>>

### 内容概要

川菜是我国八大菜系之一，有着独特的佳美风味和别具一格的烹制方法。在国内外，居中餐中的独特地位。

本书汇集161道在美国经久不衰的中国川菜，将西菜中做，中菜西做的多种方式、方法展示给读者。包括用海鲜、家禽、畜肉、蔬菜、瓜果以及各种佐料等，做出百菜百味的美妙佳肴、四川火锅及中式糕点、西方名点、寿司，并介绍给读者，享誉海内外的川菜烹饪技术。

《海外飘香川菜》图文并茂，照片精美，文字精炼，简要鲜明。本书融众家之长，而又有独到、创新之处，是酒店、宾馆、餐饮同行、烹饪教学及烹饪爱好者必备的烹饪专业工具书。

<<海外飘香川菜>>

作者简介

朱万成

近年来。

中国众多的烹饪精英活跃在国际烹饪大舞台上，他们融合百家之长，采撷各家精华，促进中国菜与国外（西餐）饮食文化的结合、相互交流学习。

使中西合璧的烹饪艺术更加辉煌。

中国饮食文化在世界各地越来越流行。

使今日川菜在材料、技术上，更显示出烹饪文化

## &lt;&lt;海外飘香川菜&gt;&gt;

## 书籍目录

川味飘香海鲜 辣到跳纸锅海鲜 鸳鸯龙虾 奶汤纸锅三鲜 椰茸脆龙虾 酸辣锅巴鱿鱼仔 彩珠龙虾沙律 西芹鱼子松果鱿鱼 木瓜滑炒龙虾 鲜椒鲜辣蒸哈蜊 泡椒白灼虾 川味脆酥腰果虾 金甲老虎虾 酱香红油大网鲍 四川火锅小龙虾 甜酸虾(美国) 雀巢奶汁鲜虾 麻辣海鲜豆花 飘香串虾 奇香茄包海鲜粒 酱烧螯扒蚌 橘香西汁原壳虾 清炒原壳小海皇 核桃鸳鸯虾 木瓜薄荷鲜虾仁 爱情红绿灯 野山椒油泼鲜虾 五彩黑椒煎凤尾虾 宫保东风螺肉 木瓜蒸鱿鱼卷 火烧大花螺 酸菜泡椒铁板蟹 飘香铁板虾 飘香盆盆虾 豆瓣碧绿龙虾 川式叫化蟹 乌戏龙虾(两吃龙虾) 芒果盞龙虾(美国) 红咖喱酸辣蟹钳浓汤 椰奶原盅蒸蟹 游龙戏珠 香辣回锅肉蟹 姜丝柠檬椒丝油泼蟹 泼辣鲜生蚝 葱油皇帝蟹 猴头戏鲍片 川酱生食生蚝 川椒霸王鲍鱼 水煮梅花刺参 龙归故里 芒果酸辣梅花刺参 菠饺家常乌参 干烧鱼肚 三鲜鱼肚南瓜盅 香汁佛肚乌参纸锅 椰奶原盅鱼肚羹 蒜泥原壳月光扇贝 三文鱼明虾北极贝酿苦瓜 辣味脆皮带子 辣子豆瓣炒鲜蛭 果仁凤尾虾 虾松酥金蝎 参藏不漏 雀巢沙律果味虾 奇香麻辣虾 参参不息 奇香红袍鲍仔 鸡汤烩龙虾 香辣生烫澳洲带子 生食川味花螺 川椒早蒸扇贝 对吻神仙鱼翅 川式主食三文鱼 川味鱼肴与火锅 农家小炒鱼干 豆瓣大蒜鱼 酥皮脆鳕鱼 鳕鱼虎皮三色椒 剁椒鱼 巴山冷锅鱼 蜀香纸锅啤酒魔芋鱼 鲜椒冻豆腐红杉鱼 桂香秘制凉拌鲜鱼 沸腾鱼锅 飘香糟辣油淋鲢鱼 泡椒铁板飘香鱼 面托红杉鱼 清汤假全鱼 鸳鸯鳕鱼卷 川妹泼辣鱼 辣安逸脑花鱼 豆汤鱼片 肠旺蜀香鱼 三椒芋子鱼锅 农二哥鲜鱼 香辣鱼片 四川骨香龙利鱼 干煎三文鱼 馋嘴三文鱼 泡菜香醋生食三文鱼 三椒油泼三文鱼 重庆三味火锅 巴山串串香 老四川馋嘴麻辣烫 川妹子兔火锅 四川鸳鸯火锅 QQ铁板烧 川香火锅烩 馋嘴口袋鱼豆腐 八宝脱骨鱼 酸辣四川鱼羹家禽、畜肉 香飘海外 芝麻鸡(美国) 四川辣子鸡 鸟趣 口水鸡 蒜香花生仁鸡 西式鸡串(美国) 柠檬鸡(美国) 川府干锅鸡 奥运火炬(菜品) 甜酸鸡(美国) 麻辣鸡豆花 竹筒川味鸡 飘香酥鸡 川味风干鸭 樟茶鸭汉堡包 泡椒干烧鸭 美式北京烤鸭(美国) 太爷红油鸭 红酒干锅鸭 川式西汁凉拌牛柳 香菠牛(美国) 干煸牛肉 美式牛腩浓汤(美国) 香辣神户牛扒 龙须牛肉 香汁煎牛扒 酸辣西汁带子牛 村菇小炒肥肠 酸菜肠旺锅 萝卜干回锅肉 糟辣朱氏霸王肘 香辣朱氏霸王肘 农家饼盐煎肉 朱氏红枣霸王肘 辣妹子脆肠 奇香辣酥排骨 瑶柱烩彩珠 西式彩虹大排 鲜辣纸锅排骨 鱼香生拌凤尾粥、羹烫、寿司 养颜润肤官燕哈蜊粥 五彩炒饭(美国) 玫瑰靓虾养颜汤 奶油果冰汁奶糕(美国) 木瓜银耳羹 西式巧克力黑珍珠糕(美国) 西式起士格雪梨(美国) 锦绣刺身大团圆 川味双色叶儿粑 鱼香酥饼 三文鱼寿司卷 香醋汁寿司生菜 三文鱼朱万成食雕欣赏川菜烹饪基础知识 1.川菜常用的火候 2.川菜中的油温 3.川菜中常用的汤 4.川菜中的码芡、勾芡、兑滋汁 5.川菜常用的烹制方法 6.川菜的配菜原则和方法川菜传奇人物——朱万成业绩录

<<海外飘香川菜>>

章节摘录

插图：

## <<海外飘香川菜>>

### 编辑推荐

《海外飘香川菜》灵活运用中西餐合璧的技术，结合当地人口味来调制菜肴，力求做到“少麻、少辣、少油、少盐、不含味精”，烹制出一系列美式川菜和新潮川式海鲜，广受中国城新移民的欢迎。加之使用不同的国外调料、香料和烹调手法，让原本麻麻辣辣、红红火火的川菜既不失去正宗的原汁原味，更能赢得美国人士的喜爱，使川菜更加多元化，更加有益于健康，中国川菜在海外开花结果，朱大师功不可磨。

《海外飘香川菜》融众家之长，而又有独到、创新之处，是酒店、宾馆、餐饮同行、烹饪教学及烹饪爱好者必备的烹饪专业工具书。

技艺精湛，独树一帜；时尚川菜，飘香海内外！

<<海外飘香川菜>>

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>