

<<川渝流行菜>>

图书基本信息

书名：<<川渝流行菜>>

13位ISBN编号：9787536656802

10位ISBN编号：7536656807

出版时间：2003-1

出版时间：重庆出版社

作者：张通奎 等

页数：96

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>

<<川渝流行菜>>

内容概要

何谓“八大菜系”，即：鲁、川、粤、闽、徽、苏、浙、湘菜系。
川菜现今发展迅速，川菜馆遍布世界。
其辣椒、胡椒、花椒，造就的辣、麻、酸辣，脍炙人口，为其他菜系不可比拟的。
湘菜擅长香酸辣，讲究实惠，其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。
本书对当前流行于川渝地区的菜肴进行了认真的筛选，对其原料组成、制作方法、特色特点和烹制要领等均作了详而不繁、操作性强的介绍，并每菜皆配一精美成菜彩照图，力求让读者能“按图索骥”、“照章行事”地烹饪出地道的“川渝流行菜”。

<<川渝流行菜>>

书籍目录

火锅类 老火锅 海陆空火锅 血旺火锅 鸳鸯火锅禽肉类 鸽子汤 霸王鸡 香陈鸡 辣子鸡 青椒童子鸡 泡椒鸡 红汤芋儿鸡 肚子鸡 西瓜鸡 罐罐鸡 泥巴鸡 口水鸡 砂锅仔阳鸡 泉水鸡 糊辣凤爪 烧鸡公 泡凤爪 鸡蹄花 竹筒鸭 盐水鸭 泉水鸭 泡椒鸭 砂锅啤酒鸭, 油淋鸭 苦蕒鹅掌汤畜肉类 水品牛头 芝麻牛肉丝 牙裕牛肉 牛肉汤锅 苦蕒牛尾汤 豆花肉片 竹筒粉蒸骨 辣子蹄花 来风肥肠 泡椒肥肠 糊辣肥肠 豆花肥肠 羊肉汤锅 水煮美容蹄 毛血旺 泡椒血旺 花江狗肉 狗见羊汤锅 泉水兔 泡椒兔 童子醉兔 香辣兔 香珠兔 兔肥肠水产类 鱼羊汤锅 酸汤鱼 酸菜鱼 豆花鱼 豆腐鱼 肥肠鱼 芋儿鱼 辣子鱼 泡椒鱼 水煮鱼 麻花鱼 干烧鱼 啤酒鱼 油浸鱼 来风鱼 步云鱼 北渡鱼 乌江鱼 翠云鱼 球溪鲶鱼 太安鱼 跳水鱼 农家鱼 功夫鱼 火锅鱼 鲜香鱼片 香辣盘龙鳝 泡椒牛蛙 辣子牛蛙 辣子虾 辣子蟹 辣子螺串 麻辣福寿螺 泡椒田螺

<<川渝流行菜>>

章节摘录

书摘 此菜在炎热的夏季，用清热解肺，调和脾胃的西瓜皮肉作辅料，配以西瓜盅作容器，给宾客以清凉新颖的感觉。

原料：活仔鸡腿、脯肉200克，西瓜皮肉500克，西瓜1个，胡椒粉1克，姜片15克，葱节25克，川盐10克，味精2克，白酒少许，水豆粉15克，化猪油75克，清水2000克。

制作：1. 将活仔鸡宰杀后，褪毛去内脏，放入沸水锅内氽去血水捞出，放入清水中擦去汗皮，洗净血水。

西瓜皮去掉青皮，刮尽瓜瓤，将其一半用刀切成梳子背，另一半西瓜皮肉切成5厘米×3厘米宽的夹刀片，下沸水锅内氽一水。

2. 净锅置火上，注入清水，下姜、葱待水温升至80℃时，放入鸡，加少许白酒、川盐，下梳子背状的西瓜皮，见水沸后，保持微开，待鸡熟捞出，留腿肉及脯肉(其他另用)，顺刀切成5厘米长，0.5厘米厚的片，镶于西瓜皮肉夹刀片之间，装碗，加姜、葱调味上笼蒸30分钟左右。

3. 将西瓜底座表皮一段削平，以能使其放稳定为度，然后，在西瓜外皮浮雕花篮状，上端刻成花形，取出瓜瓤，用沸水烫透内壁，将上笼蒸好的鸡肉扣于西瓜盅内。

另将炒锅洗净，掺入鸡汤烧沸，调入川盐、味精、胡椒粉，勾入水豆粉，将明油滴干西瓜盅内即成。

特点：造型别致，形象，营养丰富。

鸡肉质地细嫩，西瓜皮肉清香，味成鲜，清淡爽口，西瓜鸡片层次分明。

要领：1. 在煮鸡前，可用刀背轻轻捶几下鸡肉各部位，使其肌肉结构松散，在片鸡片时不易裂。

2. 煮鸡氽水中，一定要出尽血水，以免影响成菜后的色泽。

3. 根据自己的口感，西瓜皮肉可以自由增减；鸡肉、西瓜皮肉要蒸得翘而不烂。

4. 本菜味成鲜清淡，不宜放得 俗话说：“陈年瓦罐味，百年吊子汤”。

只用砂陶容器炖、煨出的汤，其味都比用铁、铝制品炊具炖的汤味美鲜醇，所以许多厨师利用这一优点，烹制出的鸡肉肥软，汤香醇味厚，风味独特的佳肴。

原料：母鸡1只(约1250克)，胡椒粉1克，姜块5克，川盐适量，味精3克，料酒25克，红枣5克，枸杞5克，清汤1000克。

制作：1. 鸡宰杀褪毛后，除去内脏，冲洗干净，剁去头、足爪，将鸡带骨剁成小块，姜洗净拍破。

2. 鸡块放入沸水锅内氽出血水，打尽浮沫。

将瓦罐洗净，注入清汤，加入川盐、料酒、姜块、胡椒粉、搅匀后，放入氽水后的鸡块，加盖置蒸锅中用火蒸1小时左右，蒸至熟透时取出，加味精，去姜块，放进红枣、枸杞即成。

特点：鸡肉烂糯软香，汤汁清鲜味美，具滋阴养胃之效。

要领：1. 此菜可用老母鸡制作，其肉质虽老韧，但胶质丰富，需较长蒸制时间。

2. 杀鸡之前，可先给鸡灌1汤匙醋，能较快炖烂，且汤味更美。

3. 在调味时，不要将盐放得过重。

原料：活仔鸡1只，猪二刀肉150克，碎米芽菜75克，川盐8克，花椒3克味精2克，白糖10克，姜(拍破)25克，葱节25克，酱油3克，料酒25克，菜油50克，荷叶适量、泥巴适量。

制作：1. 将活仔鸡宰杀，褪毛洗净后，斩去头、颈、翅及脚(另用)，剔去腿大骨，加川盐适量、姜、葱、料酒、花椒码味约1小时，拣去姜、葱、花椒不要。

2. 猪二刀肉切成绿豆大的粒，锅内下油烧至四成热，下肉翻炒至水分快干时，续下碎米芽菜，姜粒炒香，下川盐、味精、酱油炒匀起锅为馅。

将码好的鸡置墩板上，鸡背向下，鸡腹向上，从尾部将炒好的馅填入鸡腹内。

荷叶用沸水氽一下，泥土加盐拌匀。

3. 取荷叶一张将鸡包裹好，再错开缝处包第二张，令无缝隙；包后用细绳系好，最后在荷叶外均匀敷上拌好的泥土。

4. 将炉中杠炭烧红，然后将泥巴鸡放在炭火上，用小火烤至泥巴全干时取出，剥去泥土，剪开细绳，去掉荷叶，把心馅掏出，将鸡改刀装盘，配以清香的心馅上桌。

<<川渝流行菜>>

特点：鸡肉质地火巴软离骨，味成鲜，荷香味浓，清香爽口，心馅鲜香，装盘美观，别具一格。

要领： 1. 荷叶应选大张、新鲜、无孔的。

如无鲜荷叶也可用干荷叶代替。

2. 可以根据自己的口感，在码鸡时，加用荷叶熬出的汁来腌码。

3. 烤时应常转动，以使受热均匀。

注意火力，应见热不见火。

4. 鲜荷叶不用沸水余，也可上笼蒸1~2分钟；泥巴的厚度，应根据鸡的大小，火力大小决定。

5. 泥中放盐宜稍重，可避免泥巴受热绽裂。

原料：仔公鸡1只（约1250克），川盐5克，刀口海椒4克，花椒面1克，桂粉适量，姜（拍破）15克，葱段15克，葱花10克，白酒5克，料酒25克，桂皮2克，八角3克，酱油50克，醋3克，白糖15克，酥花仁10克，熟惊骇麻5克，红油2克，麻油10克，花椒油3克，沸水4000克。

.....插图

<<川渝流行菜>>

媒体关注与评论

书评当今世界。

交通发达，信息灵通，一些与人们生活息息相关的东西，一旦受到欢迎，便会迅速地流传开来。

如流行色、流行曲、流行款式、流行方法。

等等，等等，不胜枚举。

本书所介绍的是流行于川渝地区的菜肴。

它们有的是发现于民间的“江湖菜”，有的是厨师所独创，或借鉴其他菜肴加以改作而得的“革新菜”……，虽然源起各异，但正像流行色之流行在于悦目，流行曲之流行在于悦耳一样，流行菜的流行在于悦口，在于能给食客予“口福”的享受。

本书在编撰中，对当前流行于川渝地区的菜肴进行了认真的筛选。

对其原料组成、制作方法、特色特点和烹制要领等均作了详而不繁、操作性强的介绍，并每菜皆配一精美成菜彩照图。

力求让读者能“按图索骥”、“照章行事”地烹饪出地道的“川渝流行菜”。

大家知道，所谓流行菜总是不断变化着的。

随着时间的推移，有的流行菜会流传下去，有的却会逐渐淡化、消失。

所以，我们将长期追踪川渝流行菜的变化，以不断地修订、更新的内容来满足读者的需求。

2002年10月

<<川渝流行菜>>

编辑推荐

《川渝流行菜》一书可以作为各类烹饪培训班及旅游职业学校的教材，也可作为烹饪爱好者的常用工具书，从本书中，初学烹饪者可以找到他们在学习遇到的各种难题的解决答案，还可了解许多专业术语和专业名词，极具实用价值。

<<川渝流行菜>>

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>