

<<贵州江湖菜>>

图书基本信息

书名：<<贵州江湖菜>>

13位ISBN编号：9787536668140

10位ISBN编号：7536668147

出版时间：2004-10

出版时间：重庆出版社

作者：洪维等编

页数：162

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>

## <<贵州江湖菜>>

### 内容概要

婺州窑是中国古陶瓷研究界对分布于浙江中西部金华、衢州两市及周边地区古代窑场的统称。它们在胎、釉、造型及装饰风格上均有婺州窑陶瓷的共同特征。金、衢盆地及其周边地区大量的考古发现表明：这一地区的人类祖先早在新石器时代早期，距今大约一万年前的“上山文化”时期就已掌握了夹炭陶、夹砂陶的烧造技术。

<<贵州江湖菜>>

书籍目录

水产类 酸汤鱼 乌江鱼 香茅草炖鱼 怪噜鱼 功夫鱼片 苗王鱼 布依烤鱼 竹筒烤鱼 清水鱼 鲜花椒嫩鱼片 山椒鱼 泡椒鱼条 豆腐角角鱼 苗家酸酱鱼 家常软鱼 锅铲鱼丸 天火生炆鱼 纸包粉蒸鱼 酸菜鱼 黔式泡菜鱼 盐酸干烧鱼 风鼓掌脆皮鱼 糟辣带鱼 西红柿连锅鱼面 水煮鳝片 黔味鳝鱼血 根香鳝鱼 鳝鱼 乌鸡锅仔 蕨粑烧泥鳅 肠旺牛蛙 怪噜蟹 香汗炒蟹 肉酱辣蟹 臭豆腐蒸花蟹 夜郎火焰蟹 板栗炒蟹 火盆干煎蟹 爆炒小龙虾 黔味麻花虾 生炒甲鱼 腌鸭酱甲鱼 香辣蚌壳 宫保田螺家食类 青椒童子鸡 侧耳根苦蒜鸡 雄鸡点黑豆花 鸡辣角 辣子鸡 乡村香束鸡 毛肚干锅鸡 .....家畜类其他类附录

## &lt;&lt;贵州江湖菜&gt;&gt;

## 章节摘录

**阳朗鸡** 近来贵阳辣子鸡制法多样，以贵阳郊县息烽阳朗镇点杀快速制作的阳朗鸡最有名，成菜色泽红亮，香嫩坭糯，辣香回浓。

**用料** 仔土公鸡1只1000克 糍粑辣椒 300克 精炼油 500克 盐 50克  
味精 30克 胡椒粉 50克 姜 30克 葱 50克 八角、桂皮、  
香味等各适情 时蔬四道 **制作方法** 1. 鸡经宰杀洗净后斩大块，加调料腌渍片刻。

2. 净锅置旺火上炙锅，烧精炼油至六七成热，下鸡块煸炒至八成熟时下糍粑辣椒、八角、桂皮、香叶等煸炒香，倒入高压锅中压5分钟关火，待冷即开锅，倒入砂锅放于火锅桌上，带配菜即成。

**青岩豆腐爆鸡丁** 青岩，贵阳市南郊古镇。当地用白豆腐划成小薄片腌制后烘烤而成，由于其工艺独特，制作考究，一时成为贵州名吃。将此豆腐与传统名菜宫保鸡结合，色泽棕红似玛瑙，口感香辣，绵韧脆爽，佐酒下饭皆宜。

**用料** 仔公鸡净肉 150克 蒜苗 30克 青岩豆腐 100克 老姜 20克  
糍粑辣椒 50克 香葱 20克 色拉油1000克实耗100克 盐、酱油、糖、醋、味精、水  
淀粉适量 **制作方法** 1. 将仔公鸡净肉斩成指头大小的丁，盛内碗内，加盐、酱油、味精、水淀粉腌入味；青岩豆腐切与鸡丁相同大小的丁，老姜切末，香葱蒜苗切成寸节待用。

2. 锅烧热放油烧至五成热，下豆腐丁炸至起泡捞出，速下鸡丁爆散籽滤油待用。  
3. 另锅放少许油，下姜末炒时，下糍粑辣椒炒香，下爆熟的鸡丁和豆腐丁，调入糖、醋、酱油、味精、蒜苗、香葱，F水淀粉勾薄芡，收汁亮油，起锅装盘即成。

**血酱鸡** 来源于贵州黔东南地区的侗家名菜血酱鸡，完全不同于湘西侗乡的血酱鸭。食之鸡肉酸辣鲜香，生鸡血味美可口。

**用料** 土仔公鸡1只约1000克 白酒、盐、味精、糊辣椒、芫荽、姜、葱、蒜、酱油、醋、木姜子油各适量 **制作方去** 1. 给鸡灌入少许白酒，至鸡脸红醉酒时宰杀，将鸡血放入加有少许盐和清水的碗内，用筷子迅速搅匀，待其凝结成鸡血旺。

用70~80℃的热水烫鸡，除去鸡毛，剖腹去内脏洗净。芫荽、姜、葱、蒜择洗净，芫荽切末，葱切葱花，姜切茸后放小碗中加适量冷开水浸泡成姜汁，蒜捣成蒜泥。

2. 将鸡放入冷水锅中置火上煮开，打去浮沫，转至小火上煮争鸡刚熟即端锅离火，浸泡10分钟后捞出晾冷，斩块装盘。

3. 鸡血在原碗中划成小块，倒入另一个小碗中加芫荽末、葱花、姜汁、蒜泥、酱油、盐、醋、味精、糊辣椒各适量，滴卜数滴木姜子油拌匀成蘸水，连同鸡块一起上桌，由客人自蘸食；也可将拌匀后的鸡血蘸水淋在鸡块上上桌，由客人拌食。

**米豆腐浸仔鸡** 米豆腐，即米凉粉。将米豆腐与白切仔鸡凉拌，荤素搭配，营养丰富；糍粑辣椒制成红油调味，红黄白色协调统一，刺人食欲，鲜辣中透出淡淡的松花蛋香味。

滑嫩的鸡肉相互混合，很快便吸引了一大批食客。

**用料** 净仔公鸡肉 100克 姜末 10克 米豆腐 300克 蒜末 10克  
红油 100克 葱花 20克 盐、酱油、味精、糖、醋、花椒油、香油、芫荽等适  
量 **制作方法** 1. 将米豆腐切成小指头大小的条垫于盘底；净仔公鸡肉入开水中浸煮10分钟，捞出冷却后刷油，斩成条块，铺在米豆腐上。

2. 将红油、酱油、鲜汤、盐、姜蒜末、味精、糖、醋、花椒油、香油等调成混合汁，浇在仔鸡米豆腐上，撒上葱花、芫荽即成。

## <<贵州江湖菜>>

### 编辑推荐

本套丛书的特点是按地域将各大菜系具体分门别类，从地方菜的角度来评点各个菜系的用料，制法，烹饪手段，详细的介绍各个地方具有代表特色的菜肴数十道，以达到大众通俗的理解和学习的目的。

<<贵州江湖菜>>

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>