

<<重庆江湖火锅>>

图书基本信息

书名：<<重庆江湖火锅>>

13位ISBN编号：9787536695665

10位ISBN编号：7536695667

出版时间：2008-4

出版时间：邓开荣 重庆 (2008-04出版)

作者：邓开荣

页数：270

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>

<<重庆江湖火锅>>

内容概要

《重庆江湖火锅》内容涵盖当时近几年内流行于重庆的各种特色火锅以及关于火锅的烹饪技巧、文化、相关产品等等内容，采取夹插彩图的形式，实用且有趣，形式也生动活泼。重庆因火锅而闻名，火锅因重庆而富有生气。天南地北的火锅到了重庆，都能被重庆的厨师加以研究、改进、创新，变作富有重庆特色的新式火锅，流行于大江南北。

<<重庆江湖火锅>>

作者简介

邓开荣，川菜特级厨师，重庆作家协会会员，《四川烹饪》杂志社特约记者。他在长达数十年的厨师生涯中，不仅积累了丰富的烹饪实践经验，且善于将烹调实践与理论相结合。著有《川菜家庭筵席》《川菜家家乐》《家常川菜》《重庆风味火锅》《重庆乡土菜》《重庆风味菜》《川菜烹调技术大揭秘》等书，并与人合著有《重庆火锅画册》《川菜厨艺大全》。曾在多本专业杂志和报刊上发表了众多有影响力的文章。

<<重庆江湖火锅>>

书籍目录

前言火锅底料与火锅红油1.红汤火锅底料2.干锅底料3.冷锅鱼底料4.火锅红油火锅汤卤制作1.牛油红汤卤2.家常红汤卤3.复制红汤卤4.无渣火锅红汤卤5.干锅红汤卤6.清汤7.鱼鲜奶汤8.调制火锅汤卤的诀窍红汤火锅老灶毛肚火锅全牛火锅红汤牛杂火锅麻花肥牛火锅橙香鲜兔火锅干锅兔泡椒火锅免酸汤羊肉火锅猪蹄泡椒火锅狗肉火锅芋儿鸡烧鸡公风光排骨鸡紫阳鸡黑竹笋香鸡干锅鸡岙夯鸡汤锅黔江鸡杂泡坛醉鸭鸭肠王火锅鹅掌火锅乌江鱼北渡鱼酸菜鱼火锅邮亭鲫鱼冷锅鱼怪味鱼火锅石锅鱼本草鱼酸菜豆腐鱼汤锅火锅肥肠鱼干锅鲶鱼沸腾鱼火锅喜相逢火锅胭脂鱼火锅鲟翁全鱼火锅鱼头火锅黄腊丁火锅甲鱼芋仔火锅(老鳖添仔)荔枝牛蛙火锅香辣蟹盆盆火锅虾酸汤鱼肚纸锅毛血旺胖鱼鳅火锅沙嗲海鲜火锅清汤火锅渝州甲鱼火锅珍珠甲鱼龟蛇汤锅龟附羊肉汤锅金佛山全羊汤锅涮羊肉花江狗肉霸王牛鞭汤锅牛三巴健身汤锅牦牛玉掌汤锅酸菜牛羊肉火锅跷脚牛肉汤锅羊肉菊花火锅当归羊肉火锅掌上霸王霸王卸甲酸萝卜老鸭汤锅口袋鸭沙锅虫草鸭玉竹沙参鸭神仙鸭汤锅芦荟乳鸽竹荪乳鸽汤锅药膳火锅鸡酸菜鸡火锅肚子鸡霸王别姬火锅龙凤火锅海陆空火锅天麻鱼头醉鱼头海鲜火锅醉鱼头山珍火锅胖鱼头奶汤火锅小海鲜火锅荤豆花山珍汤锅三鲜焰锅梅花火锅菊花生片火锅野味火锅毋米粥火锅多味火锅乌鸡山珍子母锅三参乳鸽子母锅双凤还巢子母锅游龙戏凤子母锅排骨子母锅泡菜子母锅牛王锅中锅狗见羊子母锅荔枝子母锅鸡鸭恋鸳鸯锅海鲜鸳鸯火锅香水鱼鸳鸯火锅三味火锅蹄花鸡两味火锅天鹅戏水两味火锅火锅味碟与小吃1.味碟的妙用与调制2.画龙点睛的火锅小吃涮烫经验与艺术1.先荤后素荤素交错2.脆爽宜汤滚圪软宜微沸3.区别对待把握时间4.麻辣咸淡自行其便5.杯茶在手解腻清口6.食客注意火锅禁忌火锅调味原料1.调味品的加工和应用2.调味品的使用诀窍3.火锅油脂火锅原料1.禽畜原料2.海鲜原料3.河鲜原料4.干副原料5.蔬菜花果原料火锅文化与逸闻趣事

<<重庆江湖火锅>>

章节摘录

插图：火锅底料与火锅红油火锅底料俗称“火锅老母”，是一种将多种调味原料及油脂按一定比例组合烹制而成的火锅基本原料。

以往的重庆火锅是没有炒制火锅底料的习惯的，往往是将各种调味原料即兴配制入锅，采取“锅锅熬”即每锅单炒、独自调味的方

式。这种“锅锅熬”的火锅调味方法要凭藉调味师的经验和技巧，因此味道差异不一，火锅的风味也很难保证。

随着火锅烹制和调味方法的不断改进，业内行家将各种调味料和油脂经过配备烹制，使之成为火锅底料，再用它来调制火锅汤卤。

这样不仅保证了火锅风味的一致，也大大缩短了临灶调味烹制的时间，为火锅的规范化生产和批量化营销提供了保证。

麻辣鲜香虽说是重庆火锅的总体口味特征，但由于各店火锅的配料和制作方法上的差异，因此在口感和风味上又不尽相同。

按目前火锅流行的趋势看，红汤大致分为麻辣脂香型和麻辣兼香型两大类。

前者又称强刺激型，麻辣味浓，牛油脂香馥郁，为重庆传统火锅风味。

后者是经过改进的火锅味道，强调麻辣适度，鲜香味醇，因此又被戏称为“温柔型”。

另外随着干锅菜、冷锅鱼的兴起，这类兼有菜肴与火锅双重特点的新品种融入了火锅大家族之中，因此根据自身的风味特色，也专门制作了自己的底料用于烹调。

火锅红油是保证火锅风味的一种重要调辅料，它将配制好的多种调料通过低油温长时间的熬炼，形成了一种特殊的调味油，具有增香提鲜压腥去臊的作用，能有效地强化火锅的风味。

1.红汤火锅底米斗红汤火锅是重庆火锅的主旋律，它的特点是麻辣鲜香脆嫩烫。

根据它们的用料和味感大致分为：以牛油为主要油脂炒制的麻辣脂香型及用混合油炒制的麻辣兼香型两大类。

(1) 麻辣脂香型原料制作方法干辣椒去蒂，取4/5入锅焯一水后沥去余水，绞成糍粑辣椒。

将剩余的1/5干辣椒以小火焙香后铡成碎末；郫县豆瓣用刀剁细，豆豉剁茸加黄酒调散，花椒去子铡成碎瓣，冰糖碾碎颗。

姜葱洗净，姜大部分铡细颗，少部分拍破。

牛板油洗净切块放入净锅中，以中火熬炼至熟，捞净油渣后下姜块、大葱炸香，然后捞去姜葱，将炼熟的牛油舀入盆中静置一会。

另起净锅倒人生菜油炼熟，再将澄清的熟牛油倒入混匀，待油温升至五成时，先下蒜瓣炸香，续下豆瓣用中火炒去生味，再放入糍粑辣椒炒至辣香味出、油色红亮时，投入冰糖渣、豆豉茸、姜米及干辣椒碎末、花椒碎颗，用小火翻炒至水汽渐干、油色棕红、香辣味浓时出锅装盆。

<<重庆江湖火锅>>

编辑推荐

《重庆江湖火锅》由重庆出版社出版。

<<重庆江湖火锅>>

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>