

<<川菜王888>>

图书基本信息

书名：<<川菜王888>>

13位ISBN编号：9787538163421

10位ISBN编号：7538163425

出版时间：2010-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：名师文化生活编委会 编

页数：256

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>

## &lt;&lt;川菜王888&gt;&gt;

## 前言

“麻辣鲜香爽，美味蜀中寻”。

一位川籍的名厨用这句话来描述自己家乡的美食。

身边有许多以前并不了解川菜的朋友会慢慢习惯并喜欢上了吃川菜。

“辣得真过瘾，真爽快！”

友人美餐后的感叹不经意间道出了川菜的特殊魅力。

川菜是我国八大菜系之一，是著名的地方菜肴，至今已有2200多年的悠久历史，具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强的特征，其风味则是清、鲜、醇、浓并重，并以善用麻辣著称。

川菜以成都和重庆两地的菜肴为主要代表。

所用的调味品既复杂多样，又富有特色：尤其是号称“三椒”的花椒、胡椒、辣椒，“三香”的葱、姜、蒜，以及醋、郫县豆瓣酱的使用频繁及数量之多，远非其他菜系能比，特别是“鱼香”、“怪味”，更是离不开这些调味品。

川菜享有“一菜一格，百菜百味”之美誉，烹调方法共有38种之多，特别注重色、香、味、形，并以味的多、广、厚闻名，素有“七滋八味”之说。

“七滋”指甜、酸、麻、辣、苦、香、咸：“八味”即鱼香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、红油、姜汁、家常。

虽说川菜不可无辣，但却绝非逢菜必辣，它是当麻则麻，当辣才辣，相当部分川菜品种其实是既不辣也不麻的，川菜厨师配品，讲究浓淡交错，疏密得宜，疾中有徐，紧凑中有平缓。

现如今，川菜的踪迹已遍及全国乃至海外，国际烹饪界更有“食在中国，味在四川”之说。

《川菜王888》秉承川蜀传统美食理念，精心编选了888道川菜菜品，在紧抓川菜中精品的同时，又以家常菜为主，突出美味、易学、易操作的特点，力求使收录到本书中的菜肴更具川味的代表性，更加适合居家烹饪品食，旨在让您能轻松地学会做川菜，随时都能在家里享受麻辣美食，使您不仅能从美食上品味川菜的醇香，还能在操作上体味川菜的烹饪精华，为您的餐桌生活增色添彩。

本书菜品图片为专门聘请专业厨师、摄影9币制作和拍摄，全书图文并茂，设计精美，时时为广大读者朋友传递一种热辣的视觉；中击和健康的美食理念。

如果您喜欢麻，喜欢辣，喜欢那红色的诱惑和鲜香，那这本《川菜王888》一定能满足您的愿望，绝对可以帮助您-饱口福！

朋友，快把干辣椒、泡椒、花椒等川菜调味法宝都准备好，为自己烹调一顿鲜香麻辣、滋味多变的川菜美味吧！

## <<川菜王888>>

### 内容概要

《川菜王888》秉承川蜀传统美食理念，精心编选了888道川菜菜品，在紧抓川菜中精品的同时，又以家常菜为主，突出美味、易学、易操作的特点，力求使收录到本书中的菜肴更具川味的代表性，更加适合居家烹饪品食，意在让您能轻松地学会做川菜，随时都能在家里享受麻辣美食，使您不仅能从美食上品味川菜的醇香，还能在操作上体味川菜的烹饪精华。

本书菜品图片为专门聘请专业厨师、摄影师制作和拍摄，全书图文并茂，设计精美，为广大读者传递一种热辣的视觉冲击和现代美食理念。

## <<川菜王888>>

### 作者简介

名师文化生活编委会，是广州名师文化出版有限公司属下的专业从事生活类图书的部门，其主要成员由资深的营养育儿专家和厨师组成。

曾编辑出版的《家常大众菜营养配餐丛书》、《每天一种新口味十味家常菜1000样》、《让孩子聪明健康的500样营养配餐》等书在市场上都非常热销。

## &lt;&lt;川菜王888&gt;&gt;

## 书籍目录

11/第一章缤纷素食类12/香辣藕夹干煸莲藕聚三鲜13/荷兰豆煎藕饼清炖莲藕汤酸麻藕丁红油茄泥14/酥炸茄饼麻辣姜汁茄子鲜味茄夹15/麻辣烧茄子鱼香茄子辣味茄丝蕉条茄子16/清蒸茄条香辣肉末茄条青椒茄泥17/铁板香辣茄鱼香茄饼川香茄子18/多味茄子卷干烧茄子油淋茄子熟炒茄泥19/泡菜三样四川泡菜四川泡豇豆20/爽口泡白菜卷肉香辣泡菜爽口拌菜泡什锦菜21/鱼香白菜卷开水白菜酸辣白菜三丝炖白菜22/渝味辣白菜海米辣白菜鱼香白菜23/麻辣菜肉卷芋头白菜汤辣白菜百丝白菜卷24/香辣白菜香脆三丝大白菜蒸粉丝辣拌白菜丁25/鱼胶白菜卷麻辣白菜心肉末泡菜26/虾香爆泡菜炆炒莲白清汤双色菜腊味娃娃菜27/炆炒香肠卷心菜宫保卷心菜麻辣拌菜28/冬笋盐白菜金瓜娃娃菜香炒卷心菜红油双蓝29/开水南瓜米汤老南瓜蜀香八鲜南瓜巴蜀南瓜汤30/蒸酿一品南瓜清扒南瓜辣椒炒南瓜丝31/酸菜双瓜汤麻辣冬瓜冬瓜燕素蒸咸烧白32/煎酿丝瓜翠绿玉镯三菇冬瓜汤蟹肉蒸酿丝瓜33/酸菜苦瓜汤冬菜苦瓜鱼香苦瓜干煸苦瓜34/豆瓣苦瓜龙眼苦瓜怪味黄瓜卷川辣黄瓜35/多味鲜黄瓜家常凉拌鱼香双瓜36/巧拌菜鱼香番茄夹鱼香番茄过江37/炒什锦西红柿辣煸土豆片干煸土豆条双鲜土豆丝38/醋烹土豆丝凉拌土豆片麻辣小土豆香葱土豆泥39/酸菜土豆汤麻辣素丝夹心土豆蜂窝土豆40/四喜素菜糊辣菜头素鱼成都素烩41/什锦沙锅煲香拌五鲜炆炒三菌42/软炸鸡腿菇猴头菜心玉兰片猴头蘑干锅茶树菇43/芦笋三素香菇扒奶白菜松仁烧香菇葱油滑子菇44/蒜香烧平菇花菇油菜素油菜心麻香四鲜45/油条拌黄瓜三鲜拌油菜椒油菌香小油菜六鲜素烩46/天府上素葱蓉竹荪炆金针豆苗麻辣三丝47/麻辣胡萝卜炸金丝蒜香肉末萝卜干48/干烧萝卜辣拌萝卜烧麻辣萝卜萝卜汤49/麻辣莴笋尖红油莴笋丝炆炒莴笋炆香凤尾50/香辣三丝炆双鲜凤尾青笋花椒油拌芦笋51/红汤笋丝雪菜炒冬笋酸菜小竹笋干煸鲜笋52/干烧冬笋酱烧冬笋糟醉冬笋麻辣冬笋53/姜汁扁豆脆嫩椒油扁豆荷兰豆炒腊肉鱼香豆荚54干煸四季豆干煸肉丝四季豆金沙四季豆55/香菇炒板栗鱼香豇豆虾蓉豇豆结炖节瓜盅56/麻辣拌茭白麻辣豆干茭白雪里红烧茭白酱香子姜57/鲜扒豆苗茭白三丝鲜汤菜根火爆大头菜58/清炒玉米粒空心菜炆玉米炆豆芽菜青椒玉米59/虎皮尖椒烧拌辣椒拌侧耳根蒜薹如意结60/芋丁肉末酢海椒蒸芋头明月浸时蔬蒸芋头61/酱酥桃仁酒醉桃仁炆炒木耳蛋酥花生仁62/家常烧面筋子姜魔芋鲜拌马齿苋豆豉西葫芦63/糖醋豌豆荚干煸豌豆鱼香豌豆香葱炒豌豆64/三鲜锅巴白菜炒口蘑麻辣五鲜素丝香酥山药65/香拌芹菜核桃仁麻酱拌生菜红椒拌芹菜怪味粉皮66/虾香丝瓜水晶粉蚂蚁上树扒盒菜红油拌粉皮67第二章营养豆类68麻婆豆腐莲蓬豆腐回锅豆腐家常豆腐69/宫保豆腐脆皮鱼香豆腐六鲜豆腐麻辣鸡豆腐70/川味炖豆腐酿彩色豆腐奶汤豆腐煎炒豆腐71/巴蜀蒸豆腐荷包豆腐熊掌豆腐麻辣豆腐条72/麻辣冻豆腐鲜花豆腐总督豆腐辣子拌豆腐73/口袋豆腐豆腐蔬菜沙锅煲八宝豆腐煎酿豆腐74/宫保虾仁豆腐珍珠豆腐沙锅豆腐杂锅猪肚豆腐75/双鲜美味豆腐豆腐丸子香菇扒豆腐黄金豆腐76/香辣肉末豆腐苋菜豆腐汤一品豆腐汤三菌豆腐汤77/虾泥扒豆腐鼓椒带子豆腐牛肉末烧豆腐78/雪菜豆腐煲芙蓉豆腐汤凉拌芸豆豆腐泡韭菜焖双色豆腐79/干煸蚕豆油炸麻辣豆腐皮炒毛豆仁怪味素鸡80/素拌三丝川味豆皮鱼水煮豆腐丝香麻素香肠81/川味豆卷韭黄干丝小炒香干辣子豆腐皮82/酸辣汤红油豆干韭香辣味豆干豆腐扒黄瓜83/豆皮豆芽鱼腐丁红皮果麻辣五香豆干鸡丝豆皮84/香卤豆干茄脯状元卤味红油拌腐竹剁椒蒸豆干85/什锦烩腐竹红烧腐竹腐竹鲜蘑五彩腐竹86/豆蓉白菜卷五香糖醋腐竹油焖腐竹酸菜豆瓣汤87/第三章可口畜肉类88/鱼香肉丝炖酥肉鱼香碎滑肉89/红椒炒肉麻辣里脊川味青椒肉丝90/梅菜扣肉笋香木耳炒肉丝松仁扒肉91/麻辣肉丁合川肉片豉汁猪肉宫保肉丁92/冬菜扣肉粉蒸肉花椒肉丁蒜泥白肉93/竹笋香猪锅仔辣子肉丁生爆盐煎肉94/泡椒大盘肉锅巴肉片巴蜀家常扣肉板栗红烧肉95/川味彩椒肉丝茄子红烧肉榨菜肉丝桂花肉丝96/川味回锅肉豆干回锅肉锅巴回锅肉97/粉丝丸子汤苦瓜蒸肉丸香蒸花菜丸子特色肉丸98/冬菜肉末煎蒸豆腐肉饼川西香蒸肉鲜肉酿虎皮尖椒99/巴蜀腊味拼盘干煸腊肉土豆炖腊肉豆干腊肉100/腊肉酸菜煲麻辣香炒肉炸肉卷101/炸肉串香蒸黄花肉饼虾香鲜肉酿双椒102/鱼香排骨原笼香排芳香排骨103/川式粉蒸排骨巴渝山椒排油炸排骨104/泡菜排骨百叶烧排骨葱椒猪排四川风味土豆烧排骨105/辣子蒜香骨飘香脆骨五香排骨巴蜀香排106/思乡排骨糖醋烧排骨川味烧排骨腐乳小排107/香辣猪蹄山椒猪蹄酱猪蹄108/辣椒焖猪蹄麻辣猪蹄川辣蹄花黄豆辣蹄花109/丝瓜煨蹄筋糖醋汁猪蹄葱烧猪蹄家常酱猪蹄110/酒香椒盐肘子家常热味肘子红枣煨肘子东坡肘子111/鸡香豆瓣肘子红烧猪尾豆瓣全肘家常烧肘子112/麻辣猪尾沙锅猪尾香辣猪尾113/干煸三鲜六鲜拼盘蛋卷蒜香肠114/豇豆焖腊肉冬笋双腊焖炒腊肠水煮香肠115/焦化大肠泡椒猪蹄筋泡椒肥肠干煸辣子肥肠116/豆瓣蒸肥肠青豆烧肥肠芹香辣椒炒大肠水煮猪杂117/干豇豆肚丝

## &lt;&lt;川菜王888&gt;&gt;

凉拌粉丝肚丝麻辣拌猪肚清蒸荷包肚118/辣子肚片韭黄麻肚丝油爆肚花蚕丝肚119/蒜薹炆肚片四宝元盅腰果青笋炒肚丝120/香辣双脆香卤耳丝麻辣双耳口蘑煲猪肚121/椒麻舌片红油耳丝红油拌口条豆瓣泡椒猪舌122/麻辣猪肝椒麻猪肝洋葱炒猪肝白菜扒猪肝123/麻辣腰丝干煸猪腰火爆腰花糊麻腰花124/码头血旺圆笼粉蒸牛肉水煮牛肉125/香麻牛肉麻辣牛肉条椒盐牛肉126/花椒牛肉手撕牛肉小笼牛肉灯影牛肉127/干煸牛肉丝蔬菜牛肉卷牙签牛肉128/花椒牛柳牛肉拌花生香炸麻辣牛排129/竹笋烧牛腩川味牛腩芹香牛肉丝酸辣肥牛130/萝卜烧牛肉鱼香牛肉卷清炖牛肉汤土豆炖牛肉131/泡椒牛肉花麻辣牛柳陈皮牛肉豆花牛脊髓132/夫妻肺片白萝卜烧牛腩红油牛肚丝133/麻辣肉拌肚葱爆麻辣牛肚豆瓣牛肚134/三椒毛肚川汁毛肚毛肚火锅香烩什锦135/葱拌牛肚麻辣牛百叶泡椒牛百叶红焖牛蹄筋136/麻辣牛筋辣炒牛蹄筋葱烧牛蹄筋137/麻辣牛蹄筋家常牛蹄筋香炖牛蹄筋干烧牛蹄筋138/大葱扒羊肉辣爆咸羊肉麻辣羊蹄花焖羊肉139/胡辣羊蹄三椒炒兔肉丝干煸兔肉陈皮兔丁140/麻花香辣兔干豇豆芝麻香兔干锅兔洋葱拌兔肉141/涮麻辣兔肉蜀香风味兔干煸兔丝拌兔丁142/葱椒兔块金蒜飘香兔酱炖兔肉143/第四章飘香禽蛋类144/宫保鸡丁红油仔鸡小煎鸡145/怪味鸡糯米蒸鸡辣子鸡146/口水鸡椒盐炸鸡太白鸡重庆辣子鸡147/辣椒炒鸡翅干烧鸡翅太白鸡翅豆芽香酥鸡148/麻辣鸡块川味泡椒鸡片手撕鸡149/麻辣芹香鸡香炸鸡腿碧绿川椒鸡150/浓香辣锤锤福山烧小鸡火锅鸡棒棒鸡151/芋儿鸡成都元宝鸡米汤南瓜鸡灯笼鸡152/山城辣子鸡翅贵妃鸡翅什锦钵钵鸡飘香鸡翅153/三菌蒸乌鸡花椒鸡丁香油鸡葱香薯泥鸡154/山椒红酒鸡豆干回锅鸡翅双色菜拌鸡碎米鸡丁155/红油杂菜拌鸡川味鸡腿金针菇鸡腿红油三丝156/椒盐八宝鸡辣子跳跳骨鱼香鸡条火辣牙签肉157/仁和鸡三椒炒鸡丁红烧卷筒鸡雪花鸡泥158/成都子鸡香辣麦芽鸡家常水煮鸡糊涂鸡159/熘鸡卷香辣板栗煨仔鸡珍珠酥皮鸡野山椒炒鸡片160/榨菜鸡丝鱼香鸡丝四鲜拌鸡丝161/麻辣鸡丝香辣双丝松仁鸡丁黄瓜鸡丝162/香茄鸡片椒盐鸡肝葱香炸鸡肝野山椒鸡杂163/红油鸡脆川椒鸡脆球鲜蒸鸡脆164/泡椒凤爪柠檬凤爪鱼香凤爪辣子鸡爪165/山椒凤爪红烧鸡爪椒麻凤爪魔芋烧鸭子166/泡椒鸭片樟茶鸭子红烧鸭姜爆鸭丝167/神仙鸭子扒紫苏鸭蒜香爽鸭片花椒鸭肉168/风味鸭翅麻辣鸭头麻辣鸭脖干烧鸭肠169/小米椒爆双脆木桶鸭肠麻辣鸭肠170/川椒鸭杂爆鸭舌酸辣鸭血旺毛血旺171/鱼香芋茸鸭肝片雪魔芋烧鹅掌麻辣鹅肉美味烧鹅172/鲜味炒鹌鹑红油鹌鹑黄芪蒸鹌鹑辣子鹌鹑173/麦香乳鸽子姜爆乳鸽干煸乳鸽白卤酥鸽174/茄汁麻辣鹌鹑蛋彩椒鹌鹑蛋腐乳炒蛋鹌鹑蛋糯米丸子175/双椒炒鸡蛋成都蛋汤臊子烘蛋鸡蛋西红柿竹荪汤176/蛋香拌三丝肉末蒸蛋羹鲜虾豆角炒鸡蛋蚕豆烘蛋177/家常蛋饺菌香蒸蛋毛豆五鲜煎蛋双菇烩蛋黄178/鱼香麻辣荷包蛋家常虎皮蛋茭白炒蛋179/香椿烘蛋特色松花蛋尖椒松花蛋鱼香烘蛋180/松花蛋炒双椒双蛋浸蕨菜蛋菜双层卷181/第五章鲜味水产类182/水煮鱼川菜酸菜鱼花椒鱼片183/椒麻香鱼辣子油泼鱼豆瓣鱼184/辣味烧头尾葱辣鱼脯麻辣豆豉蒸鱼185/花生仁鱼排冬菜臊子鱼糖醋鱼块五柳青鱼186/五香鱼豆瓣活鲤酸菜烧鲤鱼豆瓣酱鲤鱼187/熘双色鱼丝回锅鱼片茄子蒸鱼片鱼香瓦块鱼188/炸煮豆腐鲤鱼家常臊子鱼凉粉鲫鱼189/鲫鱼炖茄子粉蒸辣鲫鱼麻辣酥鲫鱼190/肉丝烧鱼葱酥鱼豆瓣鲫鱼191/香麻炖鲫鱼麻辣蛋羹鱼豆花鱼192/干烧鲤鱼麻辣炖鲤鱼香酥鲤鱼193/胡辣鳊鱼松鼠鳊鱼家常鳊鱼194/椒麻浸鲈鱼川红豆花鲈鱼鲜椒鲈鱼辣香鲈鱼195/炆锅鱼相思鲈鱼红烧辣味鲈鱼烧汁鲈鱼196/满堂水煮鲈鱼早蒸胡辣鱼红油胡辣鱼豆豉鱼197/川味干烧罗非鱼珊瑚鱼条豉香鱼条辣香汁浇鱼198/麻辣豆腐鱼豆酥鱼重庆麻辣烤鱼榨菜肉丝蒸鱼199/香菇鱼块尖椒炒鲫鱼葱香鱼脯怪味鲫鱼200/椒麻黄鱼醋熘黄鱼凤尾金鱼一品蒸黄鱼201/泡菜煮黄鱼干蒸黄鱼椒盐黄鱼雪菜黄鱼202/鲜香麻辣黄鱼条蒸辣鳊鱼葱烧鳊鱼葱香鳊鱼脯203/沸腾鱼香麻鱼包鱼麻辣香水鱼明炉酸萝卜鱼片汤204/炸川椒鱼红烧鱼肉辣椒鱼麻香煮鱼片205/东坡鱼香烤鳊鱼松仁玉米烩才鱼永川豉汁鳊鱼206/宫保鱼丁麻辣鱼丁艸公号子鱼辣子锅巴脆皮鱼丁207/川蒜烧鲑鱼酸菜炖鲑鱼川江鲑鱼水煮鲑鱼208/荷叶粉蒸鲑鱼粉蒸泥鳅豉汁蟠龙鳊鲜椒炖泥鳅209/椒盐刁子鱼椒盐沙丁鱼干锅黄颡鱼椒盐鱼尾210/香煎平鱼蒜香平鱼椒盐平鱼211/家常鳝卷火爆鳝片芹菜炒鳝丝212/辣煸鳝段红椒爆鳝片泡椒鳝鱼焦炸鳝丝213/鳝鱼粉丝煲大蒜烧鳝鱼鳝鱼鸡蛋卷红烧鳝鱼214/美人椒鳝片竹荪鱼腥草炖鳝鱼风味鳝鱼金串鱼215/干煸鳝鱼水煮鳝丝葱香脆鳝216/麻辣鳝鱼卷麻辣鱿鱼干烧小鱿鱼217/辣炒鱿鱼丝酸辣海鲜汤麻辣鱿鱼须218/宫保鱿鱼荔枝鱿鱼卷泡菜臊子鱿鱼干煸鱿鱼须219/酸辣鱿须汤鲜鱿白菜心鱿鱼三鲜烧麦穗乌鱼花220/香辣鳗鲡香辣蒸带鱼珊瑚带鱼香麻煎带鱼221/三椒带鱼麻辣带鱼辣子酥带鱼222/泡菜爆银鱼麻辣香花甲干烧鱼椒盐银鱼223/泡椒咖喱鱼头香煸鱼皮鸳鸯鱼头五香熏鱼224/三菇炖鱼头什锦鱼头汤鱼头肚片汤225/泡椒鱼头双椒鱼头飘香鱼头锅煲鱼头226/泡椒墨鱼凉粉鳊鱼粉皮辣鱼双色素菜拌海蜇227/麻辣蟹香辣蟹川辣炒蟹228/腰果虾球红椒爆鲜虾明虾烧粉丝鱼香虾卷229/麻辣双脆北极虾麻辣

## &lt;&lt;川菜王888&gt;&gt;

虾川辣香虾香辣宫保虾230/蒜香爆辣虾盐酥香虾干烧明虾球麻辣碎米虾231/油爆虾炸珍珠虾葱辣大  
虾232/香辣盆盆虾油焖辣味虾果香炸凤尾虾233/椒盐芝麻虾香辣宫爆虾干烧虾仁234/麻辣小龙虾麻辣河  
虾鲜辣炸蛭子235/芥香辣扇贝双味扇贝尖椒炒鲜贝236/辣炒田螺肉黄瓜拌海螺三椒炒螺片237/川香蛤蜊  
肉芹香麻辣蛤蜊肉酥炸牛蛙腿238/水煮牛蛙剁椒牛蛙香辣炒牛蛙239/干煸田鸡家常田鸡干锅豆瓣田  
鸡240/烧香辣田鸡酥炸海带丝炆拌海带结241/第六章主食小吃类242/川北凉粉家乡米凉粉芥香辣拌粉皮  
什锦酸辣粉243/芥香麻辣凉粉牛肉酸辣粉家常凉皮婆婆山蕨粉244/川辣炒凉粉肥肠粉四川宜宾燃面担  
担面245/素椒炸酱面喷香牛肉面葱汁牛柳面香辣牛肉面246/四川凉面麻辣素拌凉面玻璃烧卖辣椒腰果  
炒面 247/韩包子麻辣面黄瓜丝凉面香葱煎包248/鸡丝凉面山珍米线馄饨面豆瓣鲜鱼面249/红油抄手龙抄  
手川味饺子钟水饺250/白云牛柳葱油双素饺鲜虾鸡肉饺四喜蒸饺251/生炒牛肉饭七彩丰收饭川味糯米  
饭什锦炒饭252/巴国南瓜饼麻辣盐水毛豆煎苦瓜鸡粒饼豆沙南瓜饼 253/鱼香酥皮兔糕土豆肉香饼八宝  
炒年糕椰汁红豆糕254/香麻芹香蛋饼鸡豆花酸辣汤酸辣豆腐花255/桂花薯泥合川桃片脆皮玉米赖汤  
圆256/蜜汁圣女果蜜汁紫薇珠杏香南瓜圆子糯米红枣

章节摘录

插图：



<<川菜王888>>

编辑推荐

《川菜王888》：好正宗，好味道，好省心

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>