

<<川菜烹调技术（下）>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹调技术（下）>>

13位ISBN编号：9787540850463

10位ISBN编号：7540850469

出版时间：2009-5

出版时间：马素繁 四川出版集团，四川教育出版社（2009-05出版）

作者：马素繁 编

页数：329

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>

## <<川菜烹调技术（下）>>

### 内容概要

《川菜烹调技术（下册）》在上册川菜原料初加工及烹饪基本技能的基础上，详细地讲述了肉类、禽类、水产类、蔬菜类等菜肴的加工制作和筵席组合技术，突出地显示了川菜独特的风格和烹调技术。

## &lt;&lt;川菜烹调技术(下)&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 凉菜第一节 肉类蒜泥白肉红油三丝香椿肉丝当归耳脆冰糖兔丁花生仁拌兔丁鱼香兔丝糖醋排骨叉烧肉芝麻肉丝香糟火腿麻辣牛肉干陈皮牛肉芥末嫩肚花姜汁肚片玫瑰兔丁第二节 禽类椒麻鸡片怪味鸡丝麻辣鸡片红油鸡块花椒鸡丁香糟鸡条盐水腌花皮拌鹅肠油烫鸭水晶鸭方第三节 水产类熏鱼葱酥鲫鱼麻辣鳝丝花椒鳝段麻辣酥鱼豆豉鱼炆龙虾椒盐酥虾糟醉鱼条西芹螺肉第四节 素菜类糟醉冬笋酱酥桃仁珊瑚雪莲糖醋佛手卷麻酱凤尾姜汁豇豆鱼香青丸拌萝卜丝五香豆筋蛋酥花生仁油酥花生仁胡萝卜松蛋松灯影薯片菊花板栗葱油甜椒盐水青豆椒麻桃仁烧拌冬笋炆黄瓜炆莲白卷怪味花生仁山椒花生仁酱香豆腐干第五节 腌腊制品类蝴蝶猪头酱肉川味腊肉川味香肠元宝鸡白市驿板鸭缠丝兔附录九色攒盒制卤水皮冻第二章 热菜第一节 肉类回锅肉生爆盐煎肉辣子肉丁萝卜连锅汤白油肉片宫保肉花青椒肉丝酱肉丝韭黄肉丝鱼香肉丝鲜熘肉片干煸肉丝咸烧白粉蒸肉锅巴肉片糖醋里脊红烧狮子头红烧肉香糟肉红烧丸子生烧肘手红烧三鲜东坡肉苔菜狮子头酥肉汤红枣煨肘

## <<川菜烹调技术（下）>>

### 章节摘录

制作方法（1）黄豆芽去两端，蒜苗切长约0.3厘米粗的“蒜花”。

猪肉剁成碎粒。

海参片成上厚下薄的斧楞片，用热鲜汤浸泡待用。

郫县豆瓣剁细。

（2）炒锅置旺火上，放化猪油烧至四成油温时，放入肉粒，加精盐、料酒炒干水气，起锅装入碗内。

炒锅内另放化猪油，烧至四成油温时，放入豆瓣炒至油呈红色出香味后，掺鲜汤，放海参（去浸泡的汤）、肉粒、精盐、料酒、酱油烧至入味，再加味精、蒜苗，用水豆粉勾二流芡，放香油推匀。

另一炒锅放油烧至六成油温时，放黄豆芽加精盐炒断生，起锅装入盘内垫底，再将烧好的海参连汁淋盖在豆芽上即成。

操作要领（1）海参要用热鲜汤多浸泡几次，以增加鲜味。

（2）辅料炒断生即可。

海参要烧入味后再勾芡，收汁亮油。

（3）辅料可根据季节选用时令鲜蔬菜心。

适用范围中、高档筵席的头菜。

菜肴变化家常墨鱼、家常鱿鱼。

## <<川菜烹调技术(下)>>

### 编辑推荐

《川菜烹调技术(下)》为四川教育出版社出版。  
川菜厨师培训经典教材、自学厨艺的良师益友、经历二十年的市场锤炼。

<<川菜烹调技术（下）>>

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>