

<<过瘾川菜经典全集>>

图书基本信息

书名：<<过瘾川菜经典全集>>

13位ISBN编号：9787543655164

10位ISBN编号：7543655160

出版时间：2012-3

出版时间：青岛

作者：张恕玉 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>

<<过瘾川菜经典全集>>

内容概要

本书以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，详解了川菜系列典故和详细做法，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃川菜的冲动。

与传统菜谱图书比较，本书最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做一桌色香味俱佳的菜肴。

<<过瘾川菜经典全集>>

作者简介

张恕玉，中国烹饪大师，餐饮业国家一级评委，国家技能竞赛裁判员，中华金厨。

<<过瘾川菜经典全集>>

书籍目录

川味诱惑

追溯川菜的历史

川菜的菜式组合

川菜的调味风格

川菜的特色味型：麻味

川菜的特色味型：辣味

川菜的特色味型：酸味

川菜的特色味型：香味

川菜的百变味型

川菜的调味法宝：特色川味

酱料

经典中的经典：四川火锅

细说川味火锅

食用川味火锅有讲究

经典凉菜

家常豆腐乳（麻辣味）

麻辣豆腐干（麻辣味）

麻辣耳丝（麻辣味）

麻辣牛肉条（麻辣味）

夫妻肺片（麻辣味）

麻辣跳水兔（麻辣味）

麻辣牛筋（麻辣味）

水八块（麻辣味）

口水鸡（麻辣味）

麻辣酥鱼（麻辣味）

山椒玉排（酸辣味）

酸辣蕨根粉（酸辣味）

四川泡菜（酸辣味）

凉拌侧耳根（酸辣味）

泡椒凤爪（酸辣味）

子姜拌牛柳（酸辣味）

灯影苕片（红油味）

红油肚丝（红油味）

天主堂鸡片（红油味）

白斩鸡（红油味）

鸡丝凉粉（红油味）

川味香肠（椒麻味）

椒麻肚头（椒麻味）

葱油鸡（椒麻味）

椒麻鸡丝（椒麻味）

凉拌粉皮（蒜泥味）

蒜泥白肉（蒜泥味）

姜汁腰片（姜汁味）

米椒姜汁牛肉（姜汁味）

姜汁鱼条（姜汁味）

<<过瘾川菜经典全集>>

酱甜姜（酱香味）

腌酱肉（酱香味）

酱兔（酱香味）

广汉缠丝兔（烟香味）

四川腊肉（烟香味）

四川熏肉（烟香味）

麻酱凉粉（麻酱味）

麻酱肉皮（麻酱味）

麻酱凤尾（麻酱味）

红椒脆藕（家常味）

天椒花仁（家常味）

香辣鹅肠（家常味）

盐水毛豆（咸鲜味）

盐水花生（咸鲜味）

盐水猪肝（咸鲜味）

泡椒盐水鸭（咸鲜味）

糟鸡（香糟味）

糟蛋（香糟味）

五香花生（五香味）

五香盐菜（五香味）

五香腐竹（五香味）

灌卤肠（五香味）

五香咸蛋（五香味）

五香牛肉（五香味）

怪味花生仁（怪味）

怪味蚕豆（怪味）

怪味白肉（怪味）

怪味鸡丝（怪味）

芥末白菜墩（芥末味）

酸甜大蒜（糖醋味）

蜜汁三宝（甜香味）

挂霜桃仁（甜香味）

陈皮牛肉（陈皮味）

经典热菜

虎皮尖椒（家常味）

干煸豆角（家常味）

烧椒茄子（家常味）

回锅肉（家常味）

生爆盐煎肉（家常味）

咸烧白（家常味）

粽叶排骨（家常味）

干烧豆瓣肘子（家常味）

火爆腰花（家常味）

臊子烧蹄筋（家常味）

香辣美容蹄（家常味）

川式牛排（家常味）

烧鸡公（家常味）

<<过瘾川菜经典全集>>

茭白炒鸡蛋（家常味）
子姜椒香鸭（家常味）
炆锅鱼（家常味）
干烧黄鱼（家常味）
泡辣带鱼（家常味）
豆花鱼（家常味）
东坡墨鱼（家常味）
家常鳊鱼（家常味）
家常海参（家常味）
麻婆豆腐（麻辣味）
麻辣肉片（麻辣味）
灯影牛肉（麻辣味）
红汤牛肉（麻辣味）
小笼蒸牛肉（麻辣味）
干煸牛肉丝（麻辣味）

.....

经典汤品
经典川味锅
经典小吃
精彩链接

<<过瘾川菜经典全集>>

章节摘录

版权页：插图：烟香味型川菜常用味型之一。

[调味要点]以稻草、柏枝、茶叶、樟叶、花生壳、糠壳、锯木屑等为熏制材料，利用其不完全燃烧时产生的浓烟，使腌渍入味的鸡、鸭、鹅、兔、猪肉、牛肉等原料再吸收或黏附这种特殊的烟熏香味。

[特点]咸鲜醇浓，香味独特。

[常用原料]这种味型主要用于熏制以家禽、家畜等肉类为原料的菜肴。

如用樟树叶与茶叶熏烤的樟茶鸭子，用糠壳或谷草熏烤的腊肉，用柏树枝熏烤的香肠等，都各具不同的烟香味道。

9【味型】麻酱味川菜常用味型之一。

[调味要点]多用于冷菜。

以芝麻酱、香油、川盐、味精、浓鸡汁等调制而成。

调制时芝麻酱要先用香油调散，令芝麻酱的香味和香油的香味融合在一起，再用川盐、味精、浓鸡汁调和。

[特点]芝麻酱香，咸鲜醇正。

[常用原料]肫肝、鱼肚、鲍鱼、蹄筋等。

10【味型】酱香味川菜常用味型之一。

[调味要点]多用于热菜。

以甜酱、川盐、酱油、味精、香油等调制而成。

[特点]酱香浓郁，咸鲜带甜。

[常用原料]以鸭肉、猪肉、猪肘、豆腐、冬笋等为原料的菜肴。

11【味型】咸鲜味[调味要点]常以川盐、味精等调制而成。

调制时，须掌握咸味适度，突出鲜味，并努力保持蔬菜、肉料等烹饪原料本身具有的清鲜味。

白糖只起增鲜作用，须控制用量。

[特点]咸鲜清香。

[常用原料]主要为家禽、家畜肉及其内脏原料，及蔬菜、豆制品、禽蛋等。

12【味型】香糟味[调味要点]以香糟汁或醪糟、川盐、味精、香油等调制而成。

[特点]醇香咸鲜而回甜。

[常用原料]以鸡、鸭、猪、兔等家禽、家畜肉类及冬笋、银杏、板栗等蔬果为原料。

川菜常用味型之一。

所谓五香，是指在烧煮食物时加入数种香料。

[调味要点]其所用香料通常有山柰、八角、丁香、小茴香、甘草、豆蔻、肉桂、草果、花椒等，运用上述香料加盐、料酒、老姜、葱等，可腌渍食物，也可烹制或卤制菜肴。

[常用原料]家禽、家畜肉及其内脏等原料，豆类及其制品。

14【味型】怪味四川首创的常用味型之一。

因集多种味型于一体，各味平衡而又十分和谐，故以“怪”字褒其味妙。

[调味要点]主要以川盐、酱油、红油、花椒粉、麻酱、白糖、醋、熟芝麻、香油、味精调制而成。也有加入姜米、蒜米、葱花的。

[特点]咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香并重而协调。

[常用原料]多用于冷菜，主要以鸡肉、鱼肉、花生仁、桃仁、蚕豆、豌豆等为原料。

<<过瘾川菜经典全集>>

编辑推荐

《过瘾川菜经典全集(第2版)》是川菜是我国八大菜系之一，它取材广泛，菜式多样。口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，享誉中外。

<<过瘾川菜经典全集>>

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>