

<<麻辣诱惑>>

图书基本信息

书名：<<麻辣诱惑>>

13位ISBN编号：9787543674349

10位ISBN编号：7543674343

出版时间：2011-9

出版时间：青岛出版社

作者：典尚文化工作室

页数：160

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>

<<麻辣诱惑>>

内容概要

川菜是我国著名的四大菜系之一，历史悠久。

它起源于古代的巴国和蜀国，成型于秦晋。

秦代李冰筑都江堰使川西平原物产丰富，开发自贡盐井大量生产井盐，为川菜发展提供了原料和调味的条件。

典尚文化工作室编著的《麻辣诱惑：川味小吃》收入了200余款小吃的典故和制作方法，内文详细，图片精美，可供美食爱好者和餐饮工作者参考阅读。

<<麻辣诱惑>>

书籍目录

传统精品小吃

夫妻肺片
灯影牛肉
钵钵鸡
竹林白肉
乐山棒棒鸡
天主堂鸡片
治德号小笼蒸牛肉
二姐兔丁
三大炮
叶儿粑
赖汤圆
郭汤圆
珍珠圆子
粉子醪糟
崇庆冻糕
糖油果子
八宝粥
三合泥
担担面
查渣面
宋嫂面
甜水面
龙抄手
钟水饺
鸡汁锅贴
痣胡子龙眼包子
韩包子
牛肉焦饼
军屯锅盔
卤肉夹锅盔
川北凉粉
洞子口张凉粉
自家肥肠粉
青石桥肥肠粉
谭豆花

现代风味小吃

香脆回锅肉
脆皮粉蒸肉
香辣兔头
风味烤兔腿
荞面鸡丝
豆花鸡
冒菜樟茶鸭
锅煎土豆球

<<麻辣诱惑>>

糯米人参肚
吉列炸香肉
煎虾米南瓜块
芝麻酥鱼脯
火腿烘蛋
毛豆煎蛋
醉豆腐
串烤豆腐
灯影豆皮
小笼豆腐丸子
珍珠南瓜饼
土豆薄饼
野菜香煎饼
香酥玉米饼
腐乳煎饼
陶然脆锅饼
肉松饼
茶鸭饼
酥皮南瓜饼
生烙玉米饼
青豆饼
神仙饼
萝卜丝酥饼
酒凉饼
韭菜煎饼
淮药酥饼
火葱锅饼

<<麻辣诱惑>>

章节摘录

版权页： 插图： 白家肥肠粉 原料：红苕粉、猪肠、猪肺、猪心、猪骨、豌豆苗 调料：明矾、葱花、芽菜、酱油、胡椒粉、姜块、花椒、味精、红油辣椒、盐各适量 制作方法 1.红苕粉加清水、明矾揉成稀软粉团。

将粉团置于漏瓢上，用力敲打粉团，让粉团从孔中徐徐漏入沸水锅中，成为线粉，煮熟后挑入清水中浸泡即成红苕粉。

2.将猪肠、猪肺、猪心、猪骨洗净，放入清水锅内煮沸，撇去浮沫，转用小火炖，同时放入姜块、葱花、花椒（用布袋装着），待猪杂炖到熟软后捞起。

3.猪肠用刀切节，芽菜剁末。

碗内分别放入酱油、味精、胡椒粉、盐、红油辣椒、芽菜末、葱花。

4将红苕粉抓入竹漏瓢内，上面放豌豆苗，在沸腾的肥肠汤中烫熟，然后倒入碗中，再舀入一勺肥肠汤，上面放切好的肥肠节即可。

操作要领 1.粉丝中加明矾可以增加韧性，但用量不能过多。

2.需将红苕粉丝充分烫热。

<<麻辣诱惑>>

编辑推荐

<<麻辣诱惑>>

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>