

<<精选过瘾川菜>>

图书基本信息

书名：<<精选过瘾川菜>>

13位ISBN编号：9787543681484

10位ISBN编号：754368148X

出版时间：2012-3

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2012-03出版)

作者：美食生活工作室 编

页数：176

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>

<<精选过瘾川菜>>

内容概要

100道非吃不可的经典川菜，300道辣香美味的家常川菜，100道花样翻新的创新川菜，多种烹调方法和口味类型。

为回馈广大读者对青版美食书的厚爱，“精选家常菜”系列图书在期待中与您见面了。我们按不同主题，精选出深受老百姓喜爱的各式菜品，将家常菜、川菜、小炒、凉拌、汤煲、保健菜，煎烤卤酱菜等尽收囊中，最大限度地为您提供方便，与您共度厨房里的幸福时光。

<<精选过瘾川菜>>

书籍目录

川菜的历史及口味特点 川菜的历史 川菜的特点 川菜口味特点 川菜的原料 川菜的美味秘诀——味法
鱼香汁 怪味汁 葱油汁 麻辣汁 蒜泥汁 椒麻汁 特色辣酱法 风味辣椒汁 经典川菜小典故 过瘾川菜DIY
1. 非吃不可——经典川菜 川北凉粉(小吃) 鸡豆花(小吃) 担担面(小吃) 酸辣粉(小吃) 龙抄手(小吃)
酸辣蕨根粉(小吃) 赖汤圆(小吃) 钟水饺(小吃) 灯影牛肉(小吃) 夫妻肺片(凉菜) 蒜泥白肉(凉菜)
川味香肠(凉菜) 麻辣猪手(凉菜) 麻辣蹄筋(凉菜) 麻辣牛百叶(凉菜) 干碟羊肉(凉菜) 芥末羊肉(凉菜)
山椒羊肠(凉菜) 洋葱拌兔肉(凉菜) 肉末泡菜(热菜) 软炸鲜蘑(热菜) 糖醋排骨(热菜) 水煮鱼(热菜)
板栗煨仔鸡(热菜) 醋熘鸡(热菜) 成都仔鸡(热菜) 乡村爆两脆(热菜) 鸡汤山珍菌(汤煲) 酸萝卜炖老板鱼(汤煲)
2. 家常味道——家常川菜
3. 吃出新花样——创新川菜

<<精选过瘾川菜>>

章节摘录

版权页：1.非吃不可——经典川菜川北京粉（小吃）原料：豌豆1000克调料：菜油、酱油、花椒面、辣椒油、味精、盐、蒜泥、冰糖、香油制法：1.豌豆去壳，用冷水浸泡一天，另换水磨成粉浆（越细越好），装入缸内，倒入少量冷水搅成水浆，用纱布过滤后用木棒顺一个方千里同风搅拌，待底层粉沉淀物为坨粉。

2.锅置旺火上，倒入清水，烧沸后倒入30%的水粉搅匀，再用温水将70%的坨粉调稀，慢慢倒入已烧沸的水粉锅内，同时不停搅拌，直至挑起成片状，并不断出现小泡时，即已完全成熟。

3.蒜泥加适量熟菜油、水和盐调制成蒜泥水。

冰糖放入酱油内加热溶化。

把制好的凉粉切成薄片或用凉粉刮子旋成条状，装在碗内，加入盐、酱油、蒜泥水、味精、花椒面、辣椒油、香油拌匀即成。

<<精选过瘾川菜>>

编辑推荐

《精选过瘾川菜》编辑推荐：美食类全国畅销图书第1品牌。

<<精选过瘾川菜>>

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>