

<<正宗川菜>>

图书基本信息

书名：<<正宗川菜>>

13位ISBN编号：9787544731164

10位ISBN编号：7544731162

出版时间：2012-8

出版时间：译林出版社

作者：邵建华，刘文华 著

页数：84

字数：90000

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>

<<正宗川菜>>

内容概要

一本很好的常销食谱

——所教菜色均为家常菜，食材简单，步骤详细

本书依正宗川菜味型分类，分别介绍麻辣、红油、鱼香、糊辣、干烧、酸辣、家常、怪味、陈皮九种味型，每种味型都有代表菜肴的做法详解，另有火锅锅底的制作方法。

<<正宗川菜>>

作者简介

邵建华，1959年生，中学毕业后曾在烹饪学校修业两年。

之后留校教授烹饪技术10年。

中途开始读大学，毕业后调上海新亚集团(原上海市饮食服务公司)培训部，专司高级厨师的培训考核

。现任《服务经济》杂志编辑部主任、食文化研究会理事、中国烹饪协会会员、上海市静安区业余大学烹饪系客座教授、上海市烹饪技师、高级技师考评评委。

曾出版《新编厨师培训教材》、《早茶》、《豆制品佳肴精制200味》等19本专著。

刘文华，1964年出生，1984年开始从事烹饪专业工作，曾先后得到上海烹饪界多位著名老前辈的指导传授。

1986年毕业于上海市饮食服务学校。

1992年毕业于四川烹饪专科学校。

1993年获第三届全国烹饪大赛冷菜、热菜金奖，更获得“全国优秀厨师”的称号。

1995年获第二届世界中国烹饪大赛热菜金奖。

1998年被评为“高级技师”。

现任上海市“中亚饭店”厨师长，在集团和饭店安排下，曾先后赴中国香港地区、欧洲等国家和地区展示菜品，并得到各方好评。

<<正宗川菜>>

书籍目录

前言
川菜调味料介绍
麻辣味型
麻辣味调味料
麻婆豆腐
水煮牛肉
干煸牛肉丝
小笼粉蒸牛肉
红油味型
红油的制作
夫妻肺片
红油银鳕鱼
红油抄手
鱼香味型
鱼香味调味料
鱼香肉丝
鱼香茄子
鱼香烘蛋
鱼香佛手肉
糊辣味型
糊辣味调味料
宫保鸡丁
宫保双味
干爆辣子鸡
醋溜莲花白
干烧味型
干烧味调味料
干烧明虾
干煸四季豆
干烧冬笋
酸辣味型
酸辣味调味料
酸辣鱿鱼锅巴
酸辣汤
成都酸辣面
家常味型
家常味调味料
家常豆腐
豆瓣鲫鱼
回锅肉
怪味味型
怪味味调味料
棒棒鸡
怪味腰果
担担面

<<正宗川菜>>

陈皮味型

陈皮味调味料

陈皮牛肉

陈皮蛙腿

麻辣火锅

麻辣火锅涮料

麻辣火锅蘸料

鸳鸯麻辣火锅：红汤锅底

鸳鸯麻辣火锅：白汤锅底

<<正宗川菜>>

章节摘录

版权页：插图：材料：茄子500克，葱花15克，肉丝50克，姜丝3克，蒜泥3克，豆瓣酱20克，淀粉10克，泡辣椒丝5克，黄酒2毫升，醋15毫升，味精1克，油500毫升（实际耗油50毫升）。

- 1 茄子切去两头，削皮切成1厘米粗的条。
- 2 锅中加油500毫升烧到六成热，放下茄条，炸至变软，捞出沥干油。
- 3 锅中留油25毫升，先下肉丝炒散。
- 4 接着下蒜泥、豆瓣酱，炒到油色发红。
- 5 放下泡辣椒，姜葱丝及茄子后烹入黄酒。
- 6 翻炒后加糖、醋、味精稍微烧煮后用湿淀粉液勾芡。
- 7 勾芡收汁后装入盛器。

POINT 1 茄子过油至软即起防烂。

2 甜酸辣咸各味均匀。

3 勾芡要收住汁。

材料：猪绞肉200克，鸡蛋3个，葱花5克，姜末5克，蒜泥5克。

调味料：泡椒茸15克，糖15克，醋15毫升，酱油10毫升，黄酒5毫升，味精3克，盐3克，淀粉10克。

1 绞肉加葱、姜、盐、味精、黄酒拌成馅。

2 炒锅烘热，用布蘸油擦锅。

3 将打匀的鸡蛋倒入，转锅摊成蛋皮。

4 将绞肉馅放蛋皮上包成长扁平状。

5 在砧板上切成佛手型。

6 锅中加油烧至六成热，放佛手肉炸至外脆里熟捞出装盘。

7 锅中留少许油放葱、姜、蒜泥、泡椒茸炒香后加糖、醋、酱油调匀，勾芡后即可上桌。

<<正宗川菜>>

编辑推荐

《译林生活馆:正宗川菜》编辑推荐：正宗川菜，最经典、最家常。
老饕首选食谱：依9个川菜味型分类，介绍29种经典川菜的做法，并分别标示每道菜的辣度，另有两种火锅锅底的制作方法。
色、香、味、形俱全，“七味”、“八滋”皆备。

<<正宗川菜>>

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>