

<<乡村家常菜>>

图书基本信息

书名：<<乡村家常菜>>

13位ISBN编号：9787545501193

10位ISBN编号：7545501195

出版时间：2009-7

出版时间：天地

作者：布衣餐饮丛书工作室 编

页数：125

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>

<<乡村家常菜>>

前言

1996年，将川东民俗民间文化与餐饮经营相结合的巴国布衣风味酒楼开业。在迅速赢得社会赞誉后不久，管理团队就深刻地意识到餐饮文化建设与餐饮经营本身同样重要，因此，餐饮图书的编辑出版成为公司的一项重要工作。

当时公司抽调各方面专业人员，组成以董事长何农为首的布衣餐饮丛书编辑委员会，对巴国布衣经营的菜品进行精心挑选和整理，历时三年，形成一套六册的《巴国布衣烹饪经典》。

该套丛书一经推出，就在餐饮界和图书界受到好评，并在第九届全国图书评选中荣获“2000年西南、西北地区优秀科技图书”一等奖。

此后，布衣餐饮丛书编辑委员会又陆续推出《新川菜经典》《新编川味谱》《厨师必读系列》《川菜名厨系列》《四川旅游美食系列》《食疗保健系列》《新大众菜系列》等图文并茂的菜谱类图书及《巴国布衣中餐管理手册》《巴国布衣中餐管理规范》《巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材》等餐饮管理类图书六十余种，为川菜的振兴和四川餐饮文化建设尽到了一己之力。

2009年，在经历了两年的调整之后，布衣餐饮丛书编辑委员会改组为布衣餐饮丛书工作室。

工作室沿袭过去的编辑思路，依托巴国布衣全国二十余家连锁店的有利资源，继续从事餐饮类图书的组稿编辑。

经过半年的努力，在天地出版社的大力支持下，一套六册的《巴国布衣乡村菜》系列图书呈现在读者面前，希望能得到广大读者的认可和喜爱。

在本套丛书的组稿和编辑过程中，成都巴国布衣餐饮发展有限公司董事长何农及各片区公司领导成军、王峰、陈伟给予了大力支持和帮助；全国各店行政总厨、厨师长刘明友、刘清江、蒋健康、杨军、韩锋、冉有宾、朱波、雷建国、葛林红、李勇、李刚、陈锐、陈咏生、王彬、谭国平、黄槟、张重华、张刚、张朝军提供了菜谱和实际操作；上海公司马仲伟、谢扬，北京公司马显波、谭建明，成都公司舒荣、黄志友、吴锦、徐健康、李佳波等厨师提供了部分菜品制作。

值此丛书出版之际，我们对各位同仁的支持、帮助和辛勤劳动表示最衷心的感谢！

<<乡村家常菜>>

内容概要

《巴国布衣乡村菜系列》是由四川著名餐饮品牌巴国布衣下属的布衣餐饮丛书工作室精心编撰的一套乡村菜系。

这套书分《乡村特色菜》《乡村风味菜》《乡村家常菜》《乡村宴席菜》《乡村果蔬菜》《乡村小吃》6个分册，囊括了1392款精品菜。

每款均有具体的原材料、制作步骤说明，并配成品菜彩图，尤为特别的是，提供了每款菜的味型，读者朋友可以随意选取自己喜爱的菜品学习、操作；创意性地提供的不少操作秘诀和特色调味料的制作方法，能帮助读者朋友大大提高厨艺。

<<乡村家常菜>>

作者简介

布衣餐饮丛书工作室，其前身为布衣餐饮丛书编辑委员会，主要负责巴国布衣餐饮公司的餐饮图书的编辑出版。

先后推出《巴国布衣烹饪经典》《新川菜经典》、《新编川味谱》、《厨师必读系列》、《川菜名厨系列》、《四川旅游美食系列》、《食疗保健系列》、《新大众菜系列》等图文并茂的菜谱类图书及《巴国布衣中餐管理手册》、《巴国布衣中餐管理规范》、《巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材》等餐饮管理类图书近六十余种。

<<乡村家常菜>>

书籍目录

蒜香肚片（蒜泥味）滋味爆肚（咸鲜味）糖醋排骨（糖醋味）蒜泥白肉（蒜泥味）夫妻肺片（红油味）椒香鲜兔（麻辣味）葱椒嫩腰花（香辣味）青瓜腰片（酸辣味）椒泥茄条（蒜泥味）姜汁菠菜（姜汁味）农家手撕茄（咸鲜味）口水鸡（麻辣味）蛋香薄饼（咸鲜味）白斩鸡（咸鲜味）烧椒茄干（咸鲜味）炆拌萝卜丝（麻辣味）生拌萝卜苗（酸辣味）凉拌折耳根（香辣味）百合芦笋（咸鲜味）萝卜干回锅肉（家常味）绿豆酿莲藕（醇甜味）冬菜豇豆（咸鲜味）丰收钵钵菜（糖醋味）回锅肉（家常味）农家小炒肉（咸鲜味）青笋滑肉片（红油味）洋葱炒肉（咸鲜味）蚕豆炒酥肉（咖喱味）青椒小炒肉（香辣味）鱼香里脊（鱼香味）生爆盐煎肉（家常味）花菜炒腊肉（咸鲜味）鱼香肉丝（鱼香味）折耳根炒腊肉（咸鲜味）家常肉丝（家常味）三菌炒培根（咸鲜味）腊肉面块（家常味）芥蓝炒肉丝（酱香味）年糕腊肉（咸鲜味）布衣小炒（酱香味）鱼香蹄花（鱼香味）豆芽炒肠丝（红油味）青椒炒猪耳（麻辣味）韭黄炒猪肝（咸鲜味）菠菜炒猪肝（家常味）葱香肝片（咸鲜味）韭香猪肝（咸鲜味）炆锅腰花（香辣味）鸡腿菇熘肝片（咸鲜味）.....

<<乡村家常菜>>

章节摘录

插图：蒜泥白肉（蒜泥味）原料：猪臀肉250克、绿豆芽100克调料：大蒜、咸甜酱油、红油、味精、葱花制作过程1.猪臀肉刮洗干净，放入锅中煮到九成熟时捞出，稍晾一下放入煮肉的原汁中浸泡5分钟，让肉吸进适度汤汁后捞出晾凉，用刀改成片。

片时刀口与肉平行，片薄张，使其容易入味。

2.绿豆芽汆熟备用；大蒜拍破，搗成浆状，加冷开水调成蒜泥汁。

3.食用时，绿豆芽放入盘中垫底，上放白肉片，淋上咸甜酱油、蒜泥汁和红油，放入味精，撒上葱花即可。

操作秘诀：白肉煮到用手按压较实贴并略带弹性，肉皮能掐得动时即可。

夫妻肺片（红油味）原料：牛心100克、牛肚60克、牛舌100克调料：香菜、蒜、姜、葱花、白糖、味精、料酒、酱油、红油辣椒、花生碎、白芝麻制作过程1.牛心、牛舌、牛肚洗净下锅，加入姜、葱、料酒，煮熟捞出，晾冷后切成大小相同的片，装入器皿中。

2.姜、蒜剁粒，香菜切成末。

3.将姜蒜粒、葱花、白糖、味精、酱油、红油辣椒与牛心、牛舌、牛肚拌匀，撒上花生碎、白芝麻、香菜末即可。

操作秘诀：先将牛心、牛舌、牛肚用清水漂洗2小时左右，除去异味，煮时下姜、葱、料酒同煮。

椒香鲜兔（麻辣味）原料：烫皮兔400克、鲜尖椒150克调料：色拉油、盐、味精、料酒、姜片、蒜片、葱节、鲜花椒制作过程1.将鲜兔洗净，斩成1.5厘米见方的块，码盐和料酒；尖椒切成马耳形。

2.净锅置火上，放色拉油烧至五成热，放兔块爆炒至熟，放料酒、盐、姜片、蒜片、鲜花椒、葱节、味精炒匀，起锅装盘即成。

操作秘诀：爆炒兔块时火一定要大，但时间不宜过长。

<<乡村家常菜>>

编辑推荐

《乡村家常菜》：风味独特，南北皆宜，简单易做，营养健康。

<<乡村家常菜>>

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>