

<<上瘾川菜>>

图书基本信息

书名：<<上瘾川菜>>

13位ISBN编号：9787546401096

10位ISBN编号：7546401097

出版时间：2010-1

出版时间：成都时代出版社

作者：典尚文化工作室

页数：240

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>

## &lt;&lt;上瘾川菜&gt;&gt;

## 内容概要

川菜是四大菜系之一，讲究“味是菜之魂”，独具风格，蜚声海内外。

它不仅传承了中国传统思想意识特别注重“本”的一面，而且也追求着饮食之美的最高目标——“本味”与“变味”之间的矛盾统一。

川菜中的“变味”即五味调和，是中国饮食文化“求味”核心思想的体现。

川菜技法完善，麻辣、怪味等众多的味型特色已成熟定型。

其味浓厚，其香深远。

有人将川菜调味的特点归结为：三香三椒三料，七滋八味九杂。

三香即葱、姜、蒜；三椒为辣椒、胡椒、花椒；三料乃醋、郫县豆瓣、醪糟。

炒菜须有葱、姜、蒜，这是烹制川菜的基础，但三椒却是基础上的创新。

川人把这三椒的花样弄得别出心裁，产生了七滋八味，创造出地道的川味。

七滋是指酸、甜、苦、辣、香、麻、咸；八味是指鱼香、麻辣、酸辣、干烧、辣子、红油、怪味、椒麻；九杂是指用料之杂。

现在，不论是在川内还是川外的川味餐馆，朴实聪慧的川厨们，就是这样将看似寻常的“七滋八味九杂”，精心雕琢，不断变化演绎，花样翻新。

烹制出来的菜式或麻或辣、或麻辣兼备、或鱼香浓郁、或清香宜人、或怪味爽口……食之，口感丰富，醇香绕舌，犹如优美的交响乐章。

跌宕起伏。

总之，款款令人生情、令人回味、令人上瘾，足以让人流连其间。

真可谓：尝之于味而品于心，大快朵颐，痛快之至也。

本书将所收集的数百个菜品分为三个部分，即精典川菜、创新川菜、家常川菜。

<<上瘾川菜>>

书籍目录

川菜历史概述川菜的特点烹饪原料的选购原料的加工处理烹饪常用刀工技术烹饪原料成型技术烹饪原料的配搭川菜烹饪的方法烹饪调味的技术烹饪知识饭局上的礼仪经典川菜 回锅肉 香脆回锅肉 鱼香肉丝 泡菜樱桃肉 酱肉扣千张 竹蛋一品肉 状元狮子头 一品富贵肘 带丝杂烩 罐焖八仙 东坡红枣煨肘 香糟醉猪手 大刀耳片 糯沙排骨 圆笼糯香骨 炆锅腰花 金剑脆肠 麻辣牛肉帘子 枯藤煎牛柳 铁板椒香牛柳 水煮牛肉 小笼牛肉 山椒咖哩牛柳 夫妻肺片 川式炸羊腿 酥皮兔腿 香炸鸡丝卷 针笋家乡鸡 乌鸡菜心 口水鸡 刷把笋炖土鸡 白果炖鸡 宫保凤脯 板栗烧鸡 葫芦鸭子 神仙馋嘴鸭 泡姜煨土鸭 魔芋泡菜烧鸭 酱爆鸭舌 菊花鱼 三头开泰 椒香荷包鱼 萝卜丝煮江团 时令苦笋焖玄鱼 蜀南二黄汤 红汤鱿鱼花 鲜鱿生菜包 三丝鱿鱼 豆筋烧鳝鱼 老豆腐烧脆鳝 脆皮鳝卷 糊辣青鳝 炆锅裙边 黄酒焖裙边 ...  
...创新川菜家常川菜

<<上瘾川菜>>

章节摘录

插图：

## <<上瘾川菜>>

### 编辑推荐

本书将所收集的数百个菜品分为三个部分，即精典川菜、创新川菜、家常川菜。

精典川菜涵盖传统的、现在的，这些菜品颇为讲究，迎合了现代人的饮食追求，在民间有口皆碑，堪称精典之作。

创新川菜是近年来风行的一种全新的川菜享受理念，它突破了传统的烹饪技术，在营养、造型等方面较传统川菜更健康、生动、时尚。

家常川菜取料寻常，烹饪简单快捷，易学易做，更适合普通家庭。

编者如此编排，不外乎让更多的人能认识川菜、了解川菜、做好川菜，为弘扬川菜文化做出自己点滴的贡献，这也是本书的宗旨所在。

<<上瘾川菜>>

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>