

<<快乐生活>>

图书基本信息

书名：<<快乐生活>>

13位ISBN编号：9787807057147

10位ISBN编号：7807057149

出版时间：2008-10

出版时间：成都时代出版社

作者：典尚文化

页数：90

字数：71000

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>

前言

川菜历史悠久，它起源于古代的巴国和蜀国经历了商周至秦的孕育萌芽时期。

至汉晋时已初现轮廓。

隋唐五代时期，川菜有了较大发展，特别是到两宋时。

川菜已跨越巴蜀地域，进入京都，驰名华夏。

川菜在明清时期渐成规模，晚清以后成熟定型。

川菜与川剧一样，是四川一大文化品牌，亦是我国著名的四大菜系之一，享有“吃在中国，味在四川”的美誉。

品尝一菜一格、百菜百味的川菜，堪称快事。

四川江河纵横，沃野千里，号称“天府之国”。

盆地内的平原和浅丘地带气候温和，森林与菜园四季长青，盛产猪、羊、鸡、鸭、鹅、兔、果、蔬、菌、笋及品种繁多的粮、油等，而且质地极佳：深丘山峦地带多产野味山珍：还有江河峡谷所产江团、雅鱼等名贵鱼类。

其得天独厚的条件为川菜的形成和发展提供了特殊而优厚的物质基础。

川菜之所以成为备受世人青睐的地方风味菜系之一。

主要在于它兼收并蓄、融汇各家之长。

川菜在产生，发展与形成的过程中，一直不断吸收全国各地菜肴，以及烹调方式独特的少数民族风味统风味特色，又有广泛的适应性，从而形成以味为核心。

以养为目的的美食奇葩，故广受人们所欢迎。

现在，随着国际友好往来的增多和旅游事业的发展，饮食市场日趋繁荣，川菜业也得到迅猛的发展，川菜大旗不仅招展全国，而且飘扬海外，可谓“川菜飘香溢四海”。

川味美食系列，是典尚文化从新的高度对川菜进行审视、梳理、摘取川菜之精要而推出来的一套川菜经典，堪称倾力之作，具有时尚性，代表性、实用性。

川味美食系列，从家常、流行两个方面入手加以编纂，尽力撷百家之精华，荟萃于书中，全面介绍目前盛行的具有代表性的菜式。

在这众多的菜式中，有百吃不厌的传统菜、自然清心的乡村菜、粗犷的江湖菜精品，也有一些川菜大师的创新之作。

这些菜肴“有口皆碑”，特色鲜明。

它们或在调味上将传统发扬光大：或将某些菜肴从味型上上升华、原料上突破：或取其他菜系之长加以融合：或在制法上独树一帜，不少已经成为餐馆酒楼的招牌菜、看家菜。

从原料上看，有禽类，畜类、水产类、素菜类、豆腐类、菌类、小吃类。

从烹饪手法上看有爆、炒、熘、炆、煸，烧、煨、烩、焖、蒸、烤、煎、炸、熏、卤、拌等。

总之，力图全方位、多角度展示川菜魅力。

一书在手，便知当今川菜概貌，可晓川菜之个中三昧。

川味美食系列分《家常川菜》、《流行川菜》两册，收录了近两千款菜式菜点，图文并茂。

对于每一款菜式菜点，除了详细介绍其原料，制作方法和操作要领外，还对具有代表性的原料进行了营养提示。

该套书均按简约的方法科学编排，以方便读者查阅。

今天，在吃“时尚”、“氛围”、“营养”、“情调”，“滋味”的背景下，经过一轮浪潮洗礼的川菜，更加千姿百态，异彩纷呈，鲜艳夺目。

内容概要

川菜历史悠久。

它起源于古代的巴国和蜀国，经历了商周至秦的孕育萌芽时期，至汉晋时已初现轮廓。

隋唐五代时期，川菜有了较大发展，特别是到两宋时，川菜已跨越巴蜀地域，进入京都，驰名华夏。

川菜在明清时期渐成规模，晚清以后成熟、定型。

川菜与川剧一样，是四川一大文化品牌，亦是我国著名的四大菜系之一，享有“吃在中国，味在四川”的美誉。

品尝一菜一格、百菜百味的川菜。

堪称快事。

川味美食系列，是典尚文化从新的高度对川菜进行审视、梳理，摘取川菜之精要而推出来的一套川菜经典，堪称倾力之作，具有时尚性、代表性、实用性。

书籍目录

滑炒肉片鸡菇熘猪肝蕨菜香蹄花玉米马蹄煲猪骨笋香牟筋西芹香辣兔尖椒玉米爆鸡丁苦瓜烧鸭干煸鱿鱼须糖醋海蜇西芹雪螺酱椒蒸碎茄香油拌茼蒿爽日拌木耳山药炒白果芥辣竹花玉兰花菇蟹黄豆花开味山楂糕珍珠南瓜饼松茸捞饭鲫鱼沙参玉竹汤雪里红炒腐干菊花肉片拔丝苹果黄芪焖青豆子姜拌菠菜百合炒蠹下仁油菜炒虾仁蒜泥茄子芥菜鸡片核桃仁拌芹菜西芹拌醋花生香菇板栗焖兔黄瓜拌银耳拌黄瓜鸡丝番茄牛肉陈皮兔肉红枣焖虾仁虾米拌海带香炸面包片花仁牛肉丁椒香口蘑鸡片银耳鸽蛋蘑菇土豆烧鸡参归炖蹄筋巴戟羊肉块雪里红炖羊肉紫菜瘦肉汤鸡肉白菜心汤党参鳝鱼汤洋参乌鸡汤决明鸭肉汤鲫鱼茼蒿汤豆腐杏仁粥芥菜绿粟粥冬瓜皮草莓粥香菇肉丝粥兔肉甘蓝粥荸荠山楂粥荷时山楂粥茼蒿炒鸡丝芡实烧鸭青椒鳝丝酿南瓜香油苦瓜凉拌芦荟芦笋豆腐干粉皮青笋酱油拌洋葱牛蒡色拉苦瓜酿肉素烧鸡腿菇香菇烧花菜酒醉冬笋黄芪煨甲鱼瘦肉焖扁豆红枣炖兔肉山药炖猪腰淡菜炖鹅块蚕豆鲫鱼汤南瓜鲤鱼汤苦瓜蚌肉汤香菇冬瓜汤胡萝卜瘦肉汤黄瓜田螺汤虾米萝卜丝汤虾米豆腐汤冬瓜青鱼汤芦根肉丸汤萝卜羊肾片汤荔枝鸡肠汤鹌鹑蛋银耳粥南瓜肉丝粥兔肉洋葱粥黄豆苦瓜粥鸡汁粥山药薏仁粥莲子萝卜粥山药猪肚粥怎样判断高血压肥胖与高血压的关系离血压的危害性高血压急救处理措施对糖尿病不可麻痹大意糖尿病患者要少吃多餐糖尿病烹调用油要选择糖尿病宜常食南瓜中草药亦可降低血糖

章节摘录

插图：羊肚菌、鲜鱿鱼、青红小米辣椒丁、姜片、蒜片、水豆粉、精盐。

胡椒粉、味精、精炼油、鸡油，白糖各适量。

1 羊肚菌去蒂入沸水氽制挤干水份待用.鲜鱿鱼改成十字花后切成块，入沸水氽至翻花即成银花待用。

2 青红小米椒剁成米粒状待用，用精盐、味精、鸡油、水豆粉、白糖、胡椒粉、鲜汤况成滋汁。

鸡菇、云腿、西兰花、鸡油、鲜汤、味精、白糖、料酒、精盐各适量。

1 鸡菇洗净，改刀，云腿蒸熟，切片，西兰花洗净，入调好味的沸水中氽熟。

2 锅烧鸡油，下云腿炒香，掺汤，加进鸡菇，调味，用文火火靠熟，装入用西兰花围边的盛器内即成。

鸡菇、鲜汤、精盐，味精、糖、鸡蛋、豆粉、吉士粉、精炼油各适量.另备茄汁味碟、椒精盐味碟。

1 鸡菇洗净，放入鲜汤中氽制。

2 用鸡蛋、豆粉等调成脆浆。

3 锅下油烧热，放入裹了一层脆浆的鸡菇炸熟，起锅沥去油分，伴味碟上桌即成。

编辑推荐

《家常川菜》由成都时代出版社出版。

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>