

<<舌尖上的川菜>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的川菜>>

13位ISBN编号：9787500090137

10位ISBN编号：7500090137

出版时间：2012-9

出版时间：中国大百科全书出版社

作者：《贝太厨房》工作室

页数：208

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>

<<舌尖上的川菜>>

内容概要

川菜，可以说是四大菜系中影响最大的一个。说到川菜的品格，就离不开那秀美的山川取之不尽的丰富食材，以及由此而孕育出川人那闲适、乐天的个性。川菜的七滋八味，就来源于富有创意地运用各种食材的搭配，进行精巧的加工。辣椒从南美的传入，的确影响了川菜，但川菜，不是只有辣而已。一本书想要概括川菜是不可能的，贝太厨房从难忘经典、温馨家馐、乡野土趣以及街头巷尾这四个角度出发，尊重传统，珍惜本味，真实再现了活生生的川菜，让大家如同亲临体验这说不尽道不完的巴山蜀水。

<<舌尖上的川菜>>

书籍目录

难忘经典
蒜泥白肉
鱼香肉丝
姜汁豇豆
回锅肉
麻婆豆腐
盐煎肉
火爆腰花
白油猪肝
怪味鸡
酸汤肥牛
啤酒鸭
姜爆鸭丝
宫保虾球
水煮牛肉
豆瓣鲜鱼
宫保鸡丁
龙眼咸烧白
水煮鱼
棒棒鸡
贵妃鸡翅
温馨家饌
萝卜连锅汤
炒凤尾
家常韭菜
椒麻鸡
油渣莲白
肉末酸豆角
酸萝卜蹄膀
萝卜酥肉汤
酸辣鲫鱼
红烧莴笋肉
洗澡泡菜
香辣蹄花
鱼香茄饼
鸡米芽菜
香糟肉
红烩千张
辣子虾
酸菜排骨汤
碎碎肉
芋儿黄腊丁
芝麻牛肉丝
莲藕炖蹄花
川味牛肉

<<舌尖上的川菜>>

榨菜炒肉丝
乡野土趣 红苕粉蒸肉
麻酱莴笋尖
油焖冬笋
泡椒鹅肠
冬笋溜鸡丝
软炸蘑菇
芥末鸭掌
炒蕪菜杆
酸菜豆瓣汤
酸萝卜老鸭汤
魔芋烧鸭
豆角控饭
冬菜苦瓜丁
农家鱼
泡菜鸭心
辣子鸡
红油莴笋鸭
油辣萝卜条
糖醋胡豆
锅巴土豆
梅干菜烧芋儿
蒸茄子
芋儿鸡
街头巷尾 鸡丝凉面
抄手
麻辣豆花
鸡豆花
罐罐汤
川北凉粉
罗江豆鸡
银耳莲子羹
醪糟圆子蛋
叶儿粑
五香肚子
燃面
钵钵鸡
麻辣烫
担担面
芝麻红苕饼
肉汤圆
红油饺子
川菜诀窍 川菜之调味
四川的卤味
四川的泡菜

<<舌尖上的川菜>>

章节摘录

版权页：插图：回锅肉 回锅肉是川菜回锅系列的代表菜肴，五花肉煮后再回锅炒制，原本油腻的感觉已经去掉了5成，吃起来满口生香。

猪后腿肉 400g 蒜薹 150g 姜 1块 蒜 3瓣 大葱 半根 花椒 5g 郫县豆瓣10g 甜面酱 15g 酱油 5ml 料酒 5ml 鸡精 3g 油10ml 做法：1姜拍破。

大葱切小段。

郫县豆瓣剁细。

蒜薹择洗干净，斜切成4cm长的段。

2煮锅中加入足量水，大火煮开后放入姜、大葱、蒜、花椒，煮至汤味浓郁后将整块的猪后腿肉放入锅中。

3待肉煮至6成熟捞起，放在冷水里浸泡2~3分钟。

4趁肉外冷内热时开始切片，肉片要切得薄厚适中，片片均匀。

5炒锅里放入10ml油，中火烧至4成热至油温烫，将切好的肉片放入锅中煎炒，随后放入剁碎的郫县豆瓣。

6待肉片煎炒出“灯盏窝”，立即放入甜面酱、酱油、料酒和鸡精，然后加入蒜薹，改为大火，翻炒至熟即可盛出。

美味秘诀 煮好的肉最好放在冷水里浸一会儿就比较好切了。

<<舌尖上的川菜>>

编辑推荐

《贝太厨房:舌尖上的川菜》由任芸丽编著，川菜，可以说是四大菜系中影响最大的一个。说到川菜的品格，就离不开那秀美的山川取之不尽的丰富食材，以及由此而孕育出川人那闲适、乐天的个性。

<<舌尖上的川菜>>

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>