

<<川味蒜香菜>>

图书基本信息

书名：<<川味蒜香菜>>

13位ISBN编号：9787536457690

10位ISBN编号：7536457693

出版时间：2005-10

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘林

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>

<<川味蒜香菜>>

内容概要

大蒜在烹饪中使用极为普遍。

烹调过程中可做配料和调味料；在调味时使用可矫味、解腥臭。

生蒜含蒜辣素，辣味最烈，川味凉菜使用蒜时多剁成泥，风味特殊，可以开胃，增味助香，蒜香浓厚；在烹制热菜时，蒜酶受热会使蒸氨酸分解，从而形成辛辣味。

蒜香菜，就是利用大蒜独有的辛辣浓味，在烹制过程中进行复合，使蒜香充分融入菜内，突出蒜香的菜肴。

本书宗旨是促进蒜香味菜品的进一步发展，满足蒜香菜爱好者的需要，使之在继承传统中得到发展，为蒜香菜的发展做出微薄贡献。

特别适合众多餐馆厨师、家庭烹饪爱好者使用。

<<川味蒜香菜>>

书籍目录

凉菜蒜香白肉卷蒜泥肚片蒜茸鸡块蒜豉鱼条辣蒜毛肚腐乳蒜耳叶蒜鱼鱿丝蒜椒排骨酱蒜鸭舌酱蒜拱嘴
醋蒜驼肉蚝蒜腰片咖喱蒜舌片姜蒜海螺泡蒜肥肠酱蒜鸭条煎蒜鱼条蒜香银鱼蒜辣蜚丝蒜茸拌酥鱼蒜泥
拌环喉柱蒜牛肉蒜香醉鸭腰蒜泥胗花蒜酱田螺蒜味鳝丝蒜泥肚片香美鲍片香泥墨鱼仔山椒蒜凤冠蒜味
鸭掌咖喱蒜牛肚蒜泥牛脸蒜芥猪尾酥皮虾仁蒜茸兔块鱼香蒜凤爪蒜泥茄条蒜味三丁蒜香寸金肉热菜...

...

<<川味蒜香菜>>

章节摘录

插图

<<川味蒜香菜>>

编辑推荐

大蒜在烹饪中使用极为普遍，可做配料和调味料；可矫味、解腥臭；可以开胃，增味助香……本书作者在继承传统的基础上，进一步充分发挥蒜香的独特风味，调制出各种不同口味的复合蒜香味，充分展示和体现蒜香味的无穷变化，使蒜香味菜肴脍炙人口。

本书宗旨是促进蒜香味菜品的进一步发展，满足蒜香菜爱好者的需要，使之在继承传统中得到发展，为蒜香菜的发展做出微薄的贡献。

特别适合众多餐馆厨师、家庭烹饪爱好者使用。

<<川味蒜香菜>>

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>