

<<跟大师学做经典川菜>>

图书基本信息

书名：<<跟大师学做经典川菜>>

13位ISBN编号：9787536466760

10位ISBN编号：7536466765

出版时间：2009-3

出版时间：四川科技出版社

作者：李跃华

页数：172

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>

<<跟大师学做经典川菜>>

内容概要

在重庆烹界，李跃华老师算是一棵常青树。

他技艺精湛，一生勤劳，70多岁还坚持劳动，站灶炒菜，他的厨德令大家由衷地敬佩。

李老师的拿手菜非常多，可谓款款精美，道道绝伦，能够品尝他烹制的菜肴是人生的一大福气。

本书的作者沈智敏老师将李老师生平最精彩、最拿手的菜肴记录下来以《跟大师学做经典川菜》为名，协助李老师编辑出版了本书。

在重庆烹界，李跃华老师算是一棵常青树。

他技艺精湛，一生勤劳，70多岁还坚持劳动，站灶炒菜，他的厨德令大家由衷地敬佩。

李老师的拿手菜非常多，可谓款款精美，道道绝伦，能够品尝他烹制的菜肴是人生的一大福气。

本书的作者沈智敏老师将李老师生平最精彩、最拿手的菜肴记录下来以《跟大师学做经典川菜》为名，协助李老师编辑出版了本书。

<<跟大师学做经典川菜>>

作者简介

李跃华，生于1932年，14岁到重庆“麦香村”入厨，师从颜银洲，后跟师张成武，再受教于名厨黄绍清。

新中国成立前先后在美泰饭店、蓉光餐厅等学厨，三年后站炉掌勺。由于好学勤奋，很快掌握了烹制大众川菜的技巧。

新中国成立后，他先后在重庆小竹林、人民大礼堂宾馆、重

<<跟大师学做经典川菜>>

书籍目录

淡水鱼、龟鳖类 旱蒸江团 百花肥头 糖醋松鼠鱼 铁叉包烧鱼 干烧岩鲤 旱蒸鳊鱼 醋烧鲶鱼 犀浦鲶鱼
荷叶粉蒸鲶鱼 蝴蝶竹荪 茄汁三文鱼腩 豆瓣鲫鱼 豆腐鲫鱼 豆豉鲫鱼 凉粉鲫鱼 萝卜丝鲫鱼 锦绣菊
花鱼 寿星鲤鱼卷 酸菜鱼带玉卷 五香鳝段 干煸鳝丝 五彩鳝丝 八珍甲鱼 旱蒸甲鱼 蒜烧裙边 金钱龟
凤汤 参芪龟凤汤 茯苓龟蛇汤 海鲜山珍 清蒸苏眉鱼 豆瓣麒麟斑 豉香盘龙鳝 龙凤配 雀巢海中宝
铁板干烧对虾禽蛋类畜兽虫类其他类附：筵席菜单后记

<<跟大师学做经典川菜>>

章节摘录

淡水鱼、龟鳖类 蒜烧裙边 相关链接 《诗经》云：“饮御诸友，炮鳖脍鲤。”意为走访亲友，聚会饮酒时总少不了准备鳖类菜肴。

鳖肉可食用，甲可药用。

古今庖厨更重视鳖裙（裙边）的烹制。

裙边是甲鱼周身的软组织，含丰富的胶原蛋白，是肉质中最珍贵的部分。

笔者受传统川菜名品“大蒜鳖鱼”的启迪，认真选料，创制的“蒜烧裙边”鲜香醇浓，炮糯滑软，蕾兼滋补。

用料配比 主料：甲鱼2500克（2只） 辅料：大蒜12个鸡块500克排骨块500克红汤3000克猪油150克 调料：黄酒100克胡椒2克姜块30克葱节50克精盐15克香油15克水豆粉10克 制作方法

1. 将甲鱼宰杀后放清水中氽去血水，刮洗干净。

2. 锅烧热猪油，下鸡块、排骨块爆香，捞出放砂罐里垫底。

放入甲鱼、姜块、葱节、红汤、黄酒、胡椒、精盐，用文火焖。

锅中留油，将大蒜炸黄后放入甲鱼罐里同煨。

3. 取出煨的甲鱼，拆去甲鱼骨，将裙边切成块铺入碗底，上放鸡块、大蒜，入笼蒸热后翻入圆盘，将大蒜捞出围边。

锅烧烂甲鱼的汁，用水豆粉勾芡收亮，滴入香油，浇在甲鱼上即成。

.....

<<跟大师学做经典川菜>>

编辑推荐

在重庆烹界，李跃华老师誉一棵常青树。他技艺精湛，一生勤劳，七十多岁还坚持劳动，站灶炒菜，他的厨德令大家由衷地敬佩。李老师的拿手菜非常多，可谓款款精美，道德绝伦，能够品尝他烹制的菜肴是人生的一大福气。李老师是全国最佳厨师，是属于真正的实力派的厨师，李老师的烹调技艺有很多诀窍和独到的见解，这些“独门绝技”非常难能可贵，因此该书的出版可以说是为烹饪界留下了珍贵的资料，意义非凡。

<<跟大师学做经典川菜>>

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>