

<<过瘾川菜6000例>>

图书基本信息

书名：<<过瘾川菜6000例>>

13位ISBN编号：9787538871043

10位ISBN编号：7538871047

出版时间：2012-8

出版时间：陈志田 黑龙江科学技术出版社 (2012-08出版)

作者：陈志田 编

页数：352

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>

<<过瘾川菜6000例>>

内容概要

妙手川烹，美味诱惑，对于喜爱川菜的你，是否也想在自家厨房做出一手正宗地道的川菜？

《过瘾川菜6000例》不仅收集了12000道过瘾好吃川菜，更是将各种家常味、麻辣味、酸辣味等川菜味型全面收录，保证让你的味蕾全面绽放。

川味凉菜、川味招牌小炒、川味汤煲火锅干锅、川味蒸煮菜、川味名小吃……最想吃、最火辣、最过瘾的川味家常菜尽在其中。

全书按食材分类为畜肉、禽蛋、水产、蔬菜等六大部分，多样的形式、丰富的菜肴、缤纷的口味，一定能充分满足全家人的需求。

书中每道菜都有详细的步骤展示，便于你动手实践，让你自己在家也能根据具体实例一步一步做出正宗川味。

全书味型明确、百菜百味、超群滋味、保你过瘾，做法简单、食材易取，让你零基础就能做出正宗川味家常菜。

<<过瘾川菜6000例>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<过瘾川菜6000例>>

书籍目录

Part 1 烹饪方法介绍拌 036腌 036卤 036炒 037熘 037烧 038焖 038蒸 039烤 039煎 040炸 040炖 041煮 041煲
042烩 042Part 2川菜常识怎样吃川菜更健康 044川菜的烹调特点 045川菜的7种经典口味 046川菜中常用
的调味料 048Part 3畜肉类Part 4禽蛋类

<<过瘾川菜6000例>>

章节摘录

版权页：插图：1胡椒 胡椒辛辣中带有芳香，有辛辣刺激味和强烈的香气，有除腥解膻、助消化、增添香味、防腐和抗氧化作用，能增进食欲，解鱼虾蟹肉的毒素。

胡椒分黑胡椒和白胡椒。

黑胡椒辣味较重，香中带辣，散寒、健胃功能更强，更多地用于烹制内脏、海鲜类菜肴。

用黑胡椒做菜时要注意两点：一是与肉食同煮的时间不宜太长，因为黑胡椒中含挥发油，受热时间太久会使它独特的香辣味挥发掉；二是热度高可让黑胡椒的味道更浓郁，因此做铁板类的菜肴用黑胡椒效果更好。

白胡椒较温和，味道柔和、清香，有解毒、散寒、和胃的作用，将其放入羊肉汤中，可以温肺化痰。吃凉拌菜，加点白胡椒面，可去凉防寒。

白胡椒也是烹煮鱼、红烧菜肴的理想调味料。

2花椒 花椒果皮含辛辣挥发油及花椒油香烃等，辣味主要来自山椒素。

花椒有温中气、减少膈腥气、助暖作用，且能去毒。

烹肉时宜多放花椒，牛肉、羊肉、狗肉更应多放；清蒸鱼和干炸鱼，放点花椒可去腥味；腌榨菜、泡菜，放点花椒可以提高花椒调味时，常采用以下3种方式：花椒水：多用于羊肉制馅、羊肉打水上浆和丸子的制作。

制花椒水以浸泡为佳，急用时可用煮制法，将花椒放在清水锅中，用小火煮，待出花椒香味即可。

花椒盐：多用于炸菜的佐餐调味，用味碟盛装。

花椒盐的比例，以花椒比盐是2：1为佳，再依个人口味添加适量芝麻或小茴香。

花椒油：花椒油制法比较复杂，但市场可以买到，既便宜又方便。

3.辣椒 川菜中用到的辣椒有干辣椒、辣椒粉和红油泡辣椒等。

干辣椒是用新鲜辣椒晾晒而成的，外表呈鲜红色或棕红色，有光泽，内有子。

干辣椒气味特殊，辛辣如灼。

川菜调味使用干辣椒的原则是辣而不死，辣而不燥。

成都及其附近所产的二荆条辣椒和威远的七星椒，皆属此类品种，为辣椒中的上品。

干辣椒可切节使用，也可磨粉使用。

干辣椒节主要用于糊辣口味的菜肴，如炆莲白、炆黄瓜等菜肴。

使用辣椒粉的方法有两种，一是直接入菜，如宫保鸡丁就要用辣椒粉，让它起增色的作用；二是制成红油辣椒，做红油、麻辣等口味的调味品，广泛用于冷热菜式，如红油笋片、红油皮扎丝、麻辣鸡、麻辣豆腐等菜肴。

除干辣椒和辣椒粉外，还有一种是泡辣椒，它是用新鲜的红辣椒泡制而成的。

由于泡辣椒在泡制过程中产生了乳酸，用于烹制菜肴，就会使菜肴具有独特的香气和味道。

<<过瘾川菜6000例>>

编辑推荐

《过瘾川菜6000例》编辑推荐：1200道麻辣川菜+4800条烹饪常识，过瘾川菜滋味尽在其中。过瘾川味全面包括，麻辣鲜香越吃越爽。

<<过瘾川菜6000例>>

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>