

<<最受欢迎的家常川菜>>

图书基本信息

书名：<<最受欢迎的家常川菜>>

13位ISBN编号：9787542724229

10位ISBN编号：7542724223

出版时间：2009-6

出版时间：上海科学普及出版社

作者：《图说生活·美食天下系列》编委会 编

页数：223

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>

<<最受欢迎的家常川菜>>

前言

川菜有着自身独特的魅力，喜食川菜的食客宁可吃到大汗淋漓，舌头麻木也不肯罢口。麻辣是川菜特有的口味，水煮鱼、毛血旺、辣子鸡、麻婆豆腐……会聚于此的川味招牌菜让你的味蕾跃跃欲试，更有各式川味小吃让人流连，酸辣粉，小笼包、担担面……现在想起也是充满快意。辣，大厨支招让味道升级辣，对你的诱惑也许不仅仅局限在舌尖上，那是一种很私人的味觉，渗透在心中……如果想要体验川菜的过瘾感觉，又不太敢吃辣的话，可不要自作聪明地将辣椒切丝后炒菜噢，别以为体积小一点的辣椒比较不辣，事实却刚好相反，切得愈细小的辣椒愈辣。正确的方法应该是将整条辣椒洗净去蒂，直接烹饪……很多种不同的方法在本书中都有详细的介绍，这样辣椒就可以顺利地吃到肚子里，让它的营养素带给您健康。川菜不止麻辣那么简单有人简单地认为川菜的特色就是麻辣，这可是小看了川菜的博大精深。川菜的味型之多，居各大菜系之首。其主要可以分为三大类，第一类为麻辣类味型，有麻辣味，红油味，糊辣味、酸辣味等，第二类为辛香类味型，有蒜泥味、姜汁味、芥末味、麻酱味等，第三类为咸鲜酸甜类味型，有咸鲜味，豉汁味，茄汁味等，这一类味型使用较广，菜品极多。阅读本书，让你在第一时间进入川味美食的领地，纵情享受来自辣椒的辛辣刺激。川菜美味，仍需适量而止，量辣而味！

<<最受欢迎的家常川菜>>

内容概要

川菜以其浓郁的地方特色，吸引了众多食客，不仅可以作为日常便餐菜式，更可以用来大宴宾客。川菜在烹调方法上讲究品种丰富、料多味美，更讲究烹饪精湛、制作工艺精细、操作要求严格。本书汇集了几百道经典家常川菜，配以详细的制作步骤，能让你转眼变身超级川厨，做出让家人、朋友大呼过瘾的川香美味来。如此难以抵挡的麻辣诱惑，绝对会让你的味蕾跃跃欲试！

<<最受欢迎的家常川菜>>

书籍目录

Part 01 川味经典热菜 喷香畜肉 番茄烩鱼丸 水晶肘子 东坡肘子 火爆肚片 甜椒香肚
泡豇豆煨排骨 大蒜烧肚条 萝卜干炒腊肉 平菇炒肉片 豆腐干炒腊肉 芫爆里脊 香辣回
锅肉 锅巴肉片 农家小炒肉 毛血旺 熘肥肠 椒盐肥肠 辣香肥肠 干煸肥肠 肥肠豆花
五花肉炒豆腐干 鱼香肉丝 烟熏排骨 糖醋排骨 陈皮肉丁 白菜圆子 爆炒腰
花 宫保肉花 荷叶蒸肉 粉蒸排骨 粉蒸肉 红烧大肉 红烧丸子 卤猪肉 家
常扒五花肉 红烧狮子头 川味泡菜肉末 辣椒小炒肉 水煮肉片 糖醋里脊 成烧白
蒜香盐煎肉 锅巴肉片 鱼香午餐肉 蝴蝶猪头肉 香菇脑花 火爆腰花 禽
蛋 水产 菌豆 蔬菜Part 02 川味正宗凉菜Part 03 川味汤羹、主食小吃

<<最受欢迎的家常川菜>>

章节摘录

插图：

<<最受欢迎的家常川菜>>

编辑推荐

《最受欢迎的家常川菜:在家也能吃到过瘾地道的川菜》由上海科学普及出版社出版。美食的国度拥有着各式美味佳肴，从您踏入世间的那一刻起，您就与美食签下了终生协议，享受着来自美食的每一份馈赠。在自家的一片小天地，就算足不出户，也同样能够享受一次次美食盛宴，为家平添几分温馨的气氛，不仅能带给您丰富的味蕾体验，更给了精神味蕾一次精彩又刺激的奇妙之旅。这便是美食的诱惑、美食的精神、美食的天下.....

<<最受欢迎的家常川菜>>

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>