

<<金版过瘾川菜>>

图书基本信息

书名：<<金版过瘾川菜>>

13位ISBN编号：9787543674363

10位ISBN编号：754367436X

出版时间：2011-11

出版时间：青岛

作者：张恕玉

页数：334

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>

<<金版过瘾川菜>>

内容概要

张恕玉主编的《金版过瘾川菜》一书，收录了近600款川味菜肴，包括“100道必吃的川味经典”和“家常川味百变味道”两大部分。每部分都分为凉菜、炒菜、烧菜、蒸菜、汤菜、川味锅及小吃七大类，几乎囊括了川菜所有的菜式，这些菜品制作方法讲解详尽，图片精美，很多经典菜品还附有详细的操作过程图解，让您轻松学会烹制美味。

<<金版过瘾川菜>>

书籍目录

1 食在中国味在四川

中国四大名菜、八大菜系

蜀国川香——追溯川菜的历史

尚滋味，好辛香——川菜的特点

好料出好菜——川菜的特色原料

味型多，变化巧——川菜的调味风格

咸、辣、麻、甜、酸——川菜的基础五味

五味调出百味香——川菜的百变味型

匠心独具——川菜的特色烹调方法

2 100道必吃的川味经典

凉菜

麻辣豆腐干

麻辣牛肉条

夫妻肺片

口水鸡

糊涂鸡

麻辣鸭头

麻辣酥鱼

四川泡菜

酸辣蕨根粉

泡椒凤爪

红油肚丝

白斩鸡

怪味白肉

怪味鸡丝

川味香肠

葱油鸡

蒜泥白肉

四川腊肉

火鞭牛肉

炒菜

干煸四季豆

虎皮尖椒

宫保豆腐

蚂蚁上树

生爆盐煎肉

回锅肉

火爆腰花

成都仔鸡

东坡墨鱼

麻婆豆腐

灯影牛肉

麻辣小龙虾

香辣蟹

山城辣子鸡

<<金版过瘾川菜>>

渝香玉兔

金丝牛肉

泡菜炒牛肉

醋熘鸡

干煸腊肉

宫保鸡丁

干煸土豆条

鱼香肉丝

巴渝山椒排

炒鸡杂

陈皮鸡

荔枝鱿鱼卷

.....

3 家常川味 百变味道

本书其他精彩内容

<<金版过瘾川菜>>

章节摘录

版权页：插图：甜品川菜中鱼香、荔枝、糖醋、怪味、咸甜等味型都离不开糖来调味，糖是调制复合味的一种重要调味品，而拔丝、糖霜、果羹、酥泥更是以糖为主要调味料。

小贴士 放糖的调味技巧 味道浓厚的干烧菜肴、彰显成鲜本味的爆炒烧烩菜肴，要求放糖不现甜，即放一点糖提鲜增香，但不能尝出甜的味道。

糖醋味比鲜甜味用糖量要多一些，荔枝味酸重于甜。

酸味 产生酸味的烹饪原料很多，像人工酿造的食醋、泡酸菜、腌渍菜、酸杨梅、柠檬汁、酸梅酱、番茄酱等。

酸味在烹调中有去腥解腻，提鲜增香、调和诸味、减缓麻辣味刺激等作用。

在川菜中，酸味是调制糖醋、酸辣、荔枝、鱼香、姜汁等味型必不可少的原料。

最具四川特色的酸味调料有以下几种：泡酸菜 将大叶青菜洗晒干净，入盐水坛泡制一年以上，经乳酸作用腌制成酸味泡菜。

成品色泽深黄，酸味浓厚，味道偏咸。

泡好的酸菜一般不直接食用，需用水略漂洗后切细，再入锅烹制，取其味后捞出菜叶，以酸汤调味，如酸菜鱼肚、酸菜鱼；也可取菜梗切细丝，作为辅料烹制，如酸菜熘鸡丝；或做面臊，如酸菜肉丝面。

酸菜具有清热解暑、解腻开胃的作用，在夏天很受食客欢迎。

跑酸萝卜 将白萝卜放入盐水坛子中密封浸泡而成。

泡酸萝卜浸泡的时间较长，一般都在一年以上，因此有“陈年老萝卜”之称。

成品酸味浓郁持久，主要用于炖汤，是烹制酸萝卜炖老鸭、酸菜鸭火锅的主要调味原料。

小贴士 泡酸萝卜的运用 酸萝卜其实用老盐水浸泡半个月后即可用于烹调，此时的酸萝卜口感酸甜爽脆，烹调后可直接食用。

用辣椒油、酱油、醋拌制，或切成末后与肉末、糍粑辣椒同炒成菜，也十分开胃下饭。

<<金版过瘾川菜>>

编辑推荐

《金版过瘾川菜》图片精美，很多经典菜品还附有详细的操作过程图解，让您轻松学会烹制美味。

<<金版过瘾川菜>>

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>