

<<川味锅全图解-经典新川菜>>

图书基本信息

书名：<<川味锅全图解-经典新川菜>>

13位ISBN编号：9787122156457

10位ISBN编号：7122156451

出版时间：2013-1

出版时间：双福、朱太治、等 化学工业出版社 (2013-01出版)

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>

<<川味锅全图解-经典新川菜>>

内容概要

<<川味锅全图解-经典新川菜>>

书籍目录

Part 1 川味锅基础 热气腾腾的川味锅情怀2 不可不知的川味锅好用工具2 好吃的关键——川味锅基础高汤4 美味相伴——川味锅常用的油碟、蘸料6 色形俱美——川味锅刀工8 巧选川味锅常用食材11 特别讲堂：川味锅的养生吃法13 Part 2 川味锅一学就会 经典川味锅·火锅 毛肚火锅16 鱼头锅18 水煮鱼火锅19 毛血旺火锅20 四川药膳火锅22 泡菜鱼火锅23 咸肉萝卜火锅24 芥末牛肉火锅26 什锦肉丸火锅27 麻辣火锅28 鲜鱼龙须面火锅30 猪肉冬笋火锅32 菊花养生火锅33 红汤火锅34 酸菜鱼火锅36 清汤火锅37 鲜辣螺肉火锅38 肥牛火锅40 香辣鲶鱼火锅41 麻辣黑鱼火锅42 西兰花鸡翅火锅44 泡菜仔鸡火锅45 涮鱿鱼养生火锅46 烤鸭粉丝火锅48 啤酒鸭火锅49 香辣蟹滋补火锅50 肥肠鸡火锅52 川式羊肉火锅53 经典川味锅·干锅 干锅鸡杂54 干锅鸭子56 干锅土鸡58 干锅洋葱鸡59 干锅莴笋鸡60 干锅鱿鱼62 干锅麻辣鸡翅63 干锅香辣鱼块64 干锅羊肉66 干锅香辣虾67 干锅鸡腿68 干锅牛蛙70 香芋干锅鸡71 干锅兔72 干锅鸡胗74 豆豉干锅脆排75 干锅猪大肠76 干锅娃娃菜78 干锅滑子菇79 干锅鱼头80 干锅青笋腊肉82 干锅菜花83 干锅腐竹五花肉84 五花肉熏干干锅86 干锅土豆片88 干锅白灵菇89 经典川味锅·沙锅 肥肠沙锅90 沙锅猪蹄92 川糟暖锅93 沙锅莲藕炖猪蹄94 沙锅墨鱼炖鸡96 三菌炖鸡97 川味沙锅鲢鱼头98 牛筋锅100 粉丝双丸沙锅102 豆沙肥肠沙锅103 沙锅猪杂104 沙锅包菜狮子头106 酸黄瓜老鸭汤107 鱼羊鲜沙锅108 沙锅鲫鱼110 二黄汤鱼锅111 冬瓜排骨沙锅112 什锦沙锅114 沙锅香辣魔芋鸭115 酸辣鸭架锅116 腊肉绿豆汤118 白果炖鸡120 沙锅羊肉121 沙锅烧腊肉122 香菇炖腊肉124 沙锅猪肉萝卜汤125 经典川味锅·罐罐及其他 鱼丸粉丝白菜汤126 瓦钵烧鳝筒128 水煮鱼虾滑129 罐烧五花肉130 串串香132 瓦罐煨牛肉134 萝卜连锅汤135 川味罐炖牛肉汤136 麻辣石锅鱼138 汽锅萝卜140 冬菜腰片汤141 罐罐豆花142 麻辣烫锅144 烧鸡公煲146 坛子肉147 蹄花汤148 蘸水鱼150 过江鱼151 黔江鸡杂152 泉水鸡154

<<川味锅全图解-经典新川菜>>

章节摘录

版权页：插图：最佳涮料牛肚片、毛肚片、午餐肉片、土豆、水发海带片、鱼丸、豆腐干、平菇、粉丝各适量。

锅底料 清汤1500毫升，葱100克，豆瓣酱75克，泡红辣椒、姜各25克，红枣、蒜各15克，黄芪8克，当归、人参、甘草各3克，花椒、盐、色拉油、味精各适量。

推荐蘸料 老抽10毫升，白糖8克，香油5毫升，酱油适量，混合均匀即可。

做法 1将人参、黄芪、当归、红枣、甘草放入沙锅中。

2加水熬煮30分钟。

3滗出药液300毫升。

4将葱切成葱花，姜切末，蒜切末，土豆去皮洗净切片，粉丝泡发。

5锅中注入色拉油烧至四成热，下入豆瓣酱、泡辣椒炒香。

6加入蒜末、姜末、葱花、花椒略炒。

7加入盐、清汤煮沸，加入药液，撇去浮沫。

8倒入点燃的火锅中，煮沸，加入味精，下入涮料煮熟即可。

泡菜鱼火锅 最佳涮料 鲫鱼1条，虾、四川泡菜、水发粉丝各适量。

清汤2000毫升，泡辣椒50克，料酒25毫升，锅底料葱、姜、盐、胡椒粉、色拉油各适量。

推荐蘸料 花生酱、蒜泥、辣椒油各适量，混合均匀即可。

做法 1将鲫鱼宰杀洗净，在鱼身两侧各斜剖3刀，深度为鱼肉的一半。

2将鲫鱼放入开水中煮至半熟，捞出。

3将虾洗净，泡辣椒、四川泡菜均切成丝，葱切花，姜切末。

4锅中注入色拉油烧热，放入泡辣椒丝、葱花、姜末、四川泡菜煸香。

5加料酒、盐、胡椒粉制成火锅卤汁。

6锅内注入清汤，倒入一半卤汁。

7放入鲫鱼和虾，煮熟。

8放粉丝，边烧边加卤汁，煮熟即可。

<<川味锅全图解-经典新川菜>>

编辑推荐

《经典新川菜:川味锅全图解》将最受欢迎的人气川味锅以及最新流行的美味川味锅统统收录书中，让您吃得美味、吃得地道、吃得健康！

<<川味锅全图解-经典新川菜>>

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>