

<<绝色川香>>

图书基本信息

书名：<<绝色川香>>

13位ISBN编号：9787500075233

10位ISBN编号：7500075235

出版时间：2006-7-1

出版时间：中国大百科全书出版社

作者：萨巴蒂娜

页数：118

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>

## &lt;&lt;绝色川香&gt;&gt;

## 前言

倾倒三国的美味历程——川国演义 我在北京自己去吃川菜，我在上海被请吃川菜，我去了深圳，那里川肆林立，无论请人或者被请，我依然吃川菜。

天下的美食，单论普及程度，当属川菜第一。

如同世间所有能让人无法自拔的事物一般，融汇千百种滋味于一身的川菜，绝对能将绝大多数人的胃口毫不费力地俘虏而去，从身体到灵魂都彻底征服。

即使是再矜持的人，到最后也大多都是一口接一口地大吃特吃，完全看不到一丝收敛，更不用说那些直扑川菜而去的馋鬼了。

过不了多长时间，川臣们个个都是额头布满汗珠，口鼻大呼小喘，狂喝可乐、冰水、啤酒，狂吃米饭、大饼、馒头……尽管如此，每个人依然干劲十足，丝毫没有退却之意——这就是能诱惑众食客的川菜的真正实力，也是它个中的魅力——是一种直来直去的“勾引”。

川菜的勾人之道，最讲究的是色香味俱全，且强调浓墨重彩，如脸谱般鲜明的品相——比如川菜的辣。

初夏时节，青色的海椒（川椒）挂满枝头。

这时候滋味微辣，入口清香。

过些时候，微辣渐渐重了，带有一丝微甜，丰富了辣的意味。

时光流转，进入秋天，海椒变得红了。

这时候，海椒的风韵才毫无顾忌地显露出来。

川椒的滋味本身就是如此多的层次，再加上川菜的其他调料，那辣更是变化多端，具有风情万种了：糊辣味辣得野，酸辣味辣得香，麻辣味辣得过瘾，红油味辣的透彻，椒麻味最有感觉，家常味最感亲切……荔枝辣香味、鱼香味、陈皮味、怪味更是锦上添花！

其实川菜虽然讲究选料，但对学川菜的人而言，调料和主料并不是太大的问题。

一是川菜既然全国流行，自然各地都能买到各种各样的川菜辅料，从朝天椒到鱼辣子，都能在大一点的超市上看到；二是川菜并不是一味追求“正宗”，真正的核心是色香味俱全，而不是非要用四川的青笋和四川的锅。

其实川菜发展至今，变化不断，近年来流行的新派川菜，早就从别的菜系中取了无数的创意和材料为已所用。

我们又何必拘泥于正宗与否？

所以说，做的好吃是任何菜式至高无上的烹饪标准。

说了这么多，忽然想到这周日有几个人答应要来我家做福寿螺，开红油火锅party，只是这诱惑就让人受不了。

感谢能做一手好川菜的王小菲（不是那个嫁给令狐冲的女子）。

感谢号称祖上在四川待了数百年的川仔张继（不是那个枫桥夜泊的张继）。

感谢这个迷人的夏天。

## <<绝色川香>>

### 内容概要

《绝色川香》只要通读，川菜看似复杂，“铿锵麻辣”、“川有百味”、“小吃龙门阵”、“无水不成川”、“川菜食神 绝招”几个部分，让你转眼变身超级川厨，做出让家人朋友大呼过瘾的川美味来。

如此难以抵挡的麻辣诱惑，绝对会让你的味蕾全面绽放！

难以抵挡的麻辣诱惑，绝对会让你的味蕾全面绽放！

## <<绝色川香>>

### 作者简介

《贝太厨房》的版权合作方是Betty Bossi , Betty Bossi是瑞士主流媒体市场的德语烹饪月刊。

<<绝色川香>>

书籍目录

1:贝太厨房：从小爱吃的菜（60道最贴心的家常菜）2:贝太厨房：一步一棵菜（和60种蔬菜佳肴邂逅）3:贝太厨房：好吃懒做1--60道为懒人精选的馋嘴美食4:贝太厨房：好吃不胖--60道超酷瘦身美味佳肴5:贝太厨房：私房女人菜--60道为女人精选的美味家常菜6:贝太厨房：亲爱的便当--为“办公族”精选的营养美味便当7:贝太厨房：绝色川香（与川美味的亲密接触）

## &lt;&lt;绝色川香&gt;&gt;

## 章节摘录

鱼香之爱——鱼香肉丝 准备时间：10分钟 烹饪时间：10分钟 特色： 颜色红艳，肉质细嫩，咸、甜、酸、辣四味兼备，姜、蒜、葱香突出。

自己亲手做出这道家喻户晓的名菜，在家人面前展示一下你的厨艺吧!

用料： 猪后臀尖肉 200g 冬笋 50g 水发木耳 25g 泡红辣椒40g 盐 1/2茶匙(3g) 姜末 2茶匙(10g) 蒜末 3茶匙(1sg) 葱花 2茶匙(1og) 生抽 2茶匙(10m1) 醋 2茶匙(10m1) 白糖 2茶匙(10g) 料酒 1茶匙(5mL) 鸡精 1/2茶匙(3g) 水淀粉 25ml 鲜汤 少许 油 适量

做法： 1. 后臀尖洗净，切成长细丝，加少许盐、水淀粉、料酒将其拌匀，使猪肉充分入味。

2. 泡红辣椒剁细剁碎。

冬笋、木耳洗净，分别切成细丝后，用开水焯烫一遍备用。

3. 将生抽、醋、白糖、鸡精、水淀粉、鲜汤、盐搅拌均匀，兑成鱼香汁备用。

4. 大火烧热炒锅，放油烧至七成热，将肉丝下入炒散，加泡辣椒、姜末、蒜末爆炒，炒出香味之后再放入木耳丝、冬笋丝、葱花炒匀，烹入鱼香汁，迅速翻炒起锅装盘即成。

小贴士： 1. 肉最好选择有七成瘦肉三成肥肉的后臀尖，这样的选料才会使口味更加地道。

2. 不同于大连的鱼香肉丝，川菜中鱼香肉丝甜味和酸味较重，且做出来的肉完全被酱汁所覆盖，这样吃起来酱味浓，有时吃完肉后，留下的酱汁还可下饭。

## <<绝色川香>>

### 媒体关注与评论

书评随书附赠“太太乐”鸡精一袋+《贝太厨房》杂志一本。  
不要以为看似复杂的川菜都很难做，读完本书的“铿锵麻辣”、“川有百味”、“小吃龙门阵”、“无水不成川”、“川菜食神绝招”几个部分，你一定会摩拳擦掌、跃跃欲试！  
有此书在手，让你转眼变身超级川厨，做出让家人朋友大呼过瘾的川美味来。  
如此难以抵挡的麻辣诱惑，绝对会让你的味蕾全面绽放！  
贝太携手读书人，好书美食齐奉献！

## <<绝色川香>>

### 编辑推荐

《绝色川香》旨在教会每一个热爱饮食的人做一手地道的川菜，让你认识川菜、体验川菜、享受川菜!这是一本精致的川菜烹饪书籍。

由精美图片、菜肴特色、使用菜料、做法和小贴士等内容组成，语言通俗，印刷精美，编排精巧，可以悬挂。

相信各位烹饪爱好者，尤其是家庭主妇一定会喜欢。

川菜并不是单纯的麻辣口味，可以将她比成千面佳人，有豪爽也有温柔、既阳刚亦含娇媚，有的时候川菜也会变得清淡爽口而犹抱琵琶半遮面，同样让每个人的唇舌毫无招架之力。

所以说，用“博大精深”来形容川菜文化毫不为过。



<<绝色川香>>

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>