

<<经典川菜>>

图书基本信息

书名：<<经典川菜>>

13位ISBN编号：9787506497206

10位ISBN编号：7506497204

出版时间：2013-6

出版时间：朱建忠、蔡名雄 中国纺织出版社 (2013-06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>

<<经典川菜>>

前言

<<经典川菜>>

内容概要

《经典川菜:川味大厨20年厨艺精髓》内容简介：20种川菜调味的秘密配方，27种冷热菜烹饪工艺秘诀，50道开胃美味的凉菜，70道麻辣鲜香的热菜，20年的厨艺总结。

<<经典川菜>>

作者简介

朱建忠，中国著名烹饪大师、川菜大师张中尤之徒孙；师承张中尤之高徒，中国烹饪大师、川菜大师、有川菜江湖智多星之美誉的舒国重。

现为特二级烹调师、中国烹饪名师、川菜烹饪大师。

已出版《川味河鲜烹饪事典》一书。

在蓉城成都享有“河鲜王”的美称。

<<经典川菜>>

书籍目录

就爱川味儿 味型变化丰富, 滋味美 工艺手法万千、适才适性 川味诱人秘诀 精用川盐 巧用花椒 妙用辣椒 擅用葱、姜、蒜 特制地道川味调料 各式四川味碟 红油的烹制 刀口辣椒 刀口辣椒油 泡椒油的烹制 糊辣辣椒油的烹制 四川油辣子 烹制老油 姜葱汁 熬制糖色 复制酱油 葱油 花椒油的烹制 现磨花椒粉 现磨辣椒粉 现剁椒麻糊 糍粑辣椒 热鸡汤的熬制 鲜高汤的熬制 高级清汤 高级浓汤 川味凉菜 爽口舒心 凉菜基本烹调工艺 1酸酸鸡 2红油鸡片 3攀西坨坨鸡 4麻辣鸡块 5花仁拌兔丁 6酥皮豆豉兔 7鳝丝荞面 8鸡丝凉面 9盖浇牛肉 10干拌牛肉 11糖醋排骨 12烟熏排骨 13前程土鸡爪 14山椒凤爪 15蘸水兔 16陈皮兔丁 17仔姜鸭脯 18酱香鸭脯 19椿芽拌白肉 20蒜泥白肉 21凉粉鸭肠 22伤心凉粉 23椒麻鸡丝 24手撕盐焗鸡 25怪味鸡丝 26风干鸡 27荞面蹄花 28酱猪蹄 29白切羊肉 30牙签羊肉 31蛋黄鸭卷 32皮蛋鸭卷 33虫草花耳丝 34红油耳片 35香菜核桃肉 36五香猪拱嘴 37川味香肠 38广味腊肠 39水晶牛肉 40麻辣牛肉干 41椒圈兔丝 42五香酱板兔 43什锦泡菜 44卤水拼盘 45夫妻肺片 46生椒牛百叶 47蒜香脆皮鸡 48棒棒鸡 49酱鸭舌 50麻辣鸭舌 红火热菜 香鲜麻辣 热菜基本烹调工艺 1泡椒牛肉 2铁板牛肉 3水煮牛肉 4糊辣牛肉 5酸汤兔花 6蕃茄酸汤鱼 7鸡米芽菜包 8尖椒小香鸡 9腰果鸡丁 10香酥凤腿 11芦笋爆鸭舌 12樟茶鸭丝 13魔芋烧鸭 14香酥糯米鸭 15粉蒸排骨 16大漠象牙排 17土豆烧排骨 18酥椒丁丁骨 19盐煎肉 20川式小炒肉 21辣子肉丁 22砂锅丁丁肉 23锅巴酥排 24豉椒排骨 25咸烧白 26农家蒸酱肉 27蒜薹炒腊肉 28干豇豆蒸老腊肉 29干煸牛肉丝 30小炒黄牛肉 31清炖牛腩 32花仁牛排 33鲜花椒煮肥牛 34石板牛仔骨 35山椒焗仔兔 36仔姜带皮兔 37清炖蹄花 38黄豆烧猪蹄 39大蒜烧鳝鱼 40干锅鳝鱼 41樱桃红烧肉 42品客红烧肉 43烧汁长豆角 44干煸四季豆 45鱼香肘子 46酸汤肘子 47锅巴肉片 48水果锅巴 49麻婆豆腐 50糟醉豆腐 51家常豆腐 52一掌定乾坤 53萝卜连锅汤 54鲍香萝卜骨 55沸腾刨花羊肉 56脆笋带皮羊肉 57葱香牛肉 58风味烤羊腿 59浓汤狮子头 60冬瓜烧丸子 61干烧蹄筋 62蒜香蹄筋 63山城辣子鸡 64荷叶绿豆糯香鸡 65鸡豆花 66板栗黄焖鸡 67松茸炖老鸭 68红汤鸭掌 69白果烩鱼丁 70小米粥煮鱼片

<<经典川菜>>

章节摘录

版权页：插图：泡椒油的烹制 材料：二荆条红泡辣椒500克（剁成细末），泡姜100克（剁成细末），生姜块50克，大葱100克，洋葱50克，色拉油2200毫升 做法：色拉油倒入锅中，以大火烧至六成热，下生姜、洋葱、大葱，炸到香气溢出。

保持大火，滤去油中的生姜、大葱、洋葱等料渣。

待油温回升至四成热时，入泡椒末、泡姜末并转小火，用手勺慢慢推炒，约需2小时。

待油中的水蒸气完全挥发，油色红亮，泡椒和泡姜的香气完全溢出后出锅，盛入汤桶内盖紧，焖48小时。

最后滤去油中泡椒和泡姜等料渣，即成泡椒油。

糊辣辣椒油的烹制 材料：菜籽油1360克，干红花椒粒50克，干红辣椒250克，老姜块5克，大葱8克，洋葱块8克，八角1克，肉桂叶1克，小茴香1克，桂皮1克，山奈1克，草果1个 做法：把菜籽油倒入锅中，大火烧至油冒白烟使菜籽油熟透。

转中火，下入老姜块、大葱、洋葱块、八角、肉桂叶、小茴香、桂皮、山奈、草果炸香。

待油温回升至五成热时滤去料渣留油。

再将干红花椒粒和干红辣椒段入油锅快速炸香，当花椒、辣椒变焦褐色至脆后，随即出锅入大平盘晾凉。

锅中的油即香料糊辣油。

把已冷却且香脆的花椒、辣椒用蔬果调理机搅成碎末，放入干净汤桶中。

以大火再加热油锅，油温回升至五成热时关火，取1/3热油浇在装有辣椒末的汤桶中，适当搅拌一下，使热油浸透辣椒末、花椒末并使其发涨。

等油锅中其余油的温度降至三成热时，缓缓浇在辣椒上，再加盖焖48小时后即成糊辣辣椒油。

<<经典川菜>>

编辑推荐

《经典川菜:川味大厨20年厨艺精髓》编辑推荐：没有一位作者，能像朱建忠这样，将从业20年的经验和秘方，毫无保留地全盘托出，各种私房调料、味碟的制作方法，川菜烹饪技法的要点，以及每道菜成败的关键之处，所有川菜的秘密，都为您一一揭示，20种名厨自制的地道川味调料，27种冷热菜烹调工艺，120道最经典的川菜，让您一步到位，迅速成为川菜大厨。

<<经典川菜>>

名人推荐

本书是朱建忠师傅厨艺生涯20年中，通过民间采风，食海拾贝，匠心独具而创新诠释的一批川味食尚经典菜肴，受到食众之热捧。

——向东四川省烹饪协会副秘书长《四川省志·川菜志》主编朱建忠先生利用工作之余，从知识的层面对川菜进行了总结和传播，对普及川菜知识，提升川菜的形像和整体实力，起到了重要的作用。

——刘学治 四川烹饪高等专科学校教授 四川首位中国餐饮文化大师 不隐瞒、不保留、不藏私20年的积累和心血凝结。

川菜的经典之作。

全面、实用、细致。

值得阅读和珍藏。

——王旭东《四川烹饪》总编辑

<<经典川菜>>

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>