

<<新编精品川菜>>

图书基本信息

书名：<<新编精品川菜>>

13位ISBN编号：9787508264684

10位ISBN编号：7508264681

出版时间：2010-10

出版时间：金盾出版社

作者：吴昊天，吴杰 主编

页数：90

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>

## <<新编精品川菜>>

### 前言

中国菜以色、香、味、形、器俱佳而闻名中外，以其特色形成的中国饮食文化，是中华文明的瑰宝。我国幅员辽阔，物产丰富，由于各地的自然气候、地理环境和物产特色不同，各地的生活习惯与传统的饮食习俗也有很大的差别，在饮食的做法、吃法上形成了各自的特点，因而也就形成了不同的菜系。

本书是教您学做著名菜系系列丛书中的《新编精品川菜》。

川菜是以成都菜、重庆菜、自贡菜为主而构成的。

四川位于长江中上游，山路险阻，地势险峻，气候温和，但潮湿雾多，人们为了抵御潮湿的气候，用花椒、辣椒为食料，口味以麻辣见长。

川菜的特点是“一菜一格，百菜百味。”

川菜历史悠久，风味独特，调味特殊，口味多样，浓郁香醇，独树一帜，有较高的声誉。

川菜的风格在很大的程度上取决于四川的特产原料。

四川号称“天府之国”，烹饪原料丰富而有特色。

川菜的烹调方法多小煎、小炒、干烧、干煸为主。

川菜调味变化多端，复杂多样，有数十种之多，并有众多的复合味。

川菜制作工艺独特，菜肴变化无穷，适应性强，大众口味，更具有平民气息。

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地10余位烹饪名师共同撰写，所介绍的菜肴均是从川菜中精选出来的颇具风味特色的菜种，既有久负盛名的传统菜，又有近些年来创新的名菜，集川菜之精华。

它不仅反映出我国传统和当代名馐佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，堪为国粹之一。

书中的菜肴按畜肉、禽蛋、水产、豆制品和蔬菜分为5大类，一菜一图，并以简洁的文字和精美的图片，对每款菜肴的用料配比、制作方法、成品特点、操作中需要注意的问题等做了详细的介绍和展示。

本书内容全面、科学、系统、实用，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

## <<新编精品川菜>>

### 内容概要

四川菜作为地方特色最浓郁的风味体系，是举世公认的中国四大菜系之一。

本书分为5大类(畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类)，共200个品种，不仅包括了传统的经典川菜，还广泛收入了近年来涌现的创新菜品(品种)。

书中所介绍的制作方法翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，不断实践，就不难做出色香味形俱佳的、地地道道的四川特色菜，为日常饮食增添美味。

本书内容丰富，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品川菜>>

作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点50种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》等150余部著作。

<<新编精品川菜>>

书籍目录

一、畜肉类 香糟肉 回锅肉 板栗烧肉 水煮牛肉 川味焖肉 香炸蒸肉 蒜泥白肉 合川肉片 锅巴肉片 麻辣肉片 酱肉丝 鱼香肉丝 干煸肉丝 芝麻肉丝 青椒肉丝 榨菜肉丝 生爆盐煎肉 陈皮肉丁 辣子肉丁 酥麻肉段 椒盐里脊 豆瓣全肘 红枣煨肘 糟香猪肘 葱椒炒肘花 糖醋排骨 烟熏排骨 粉蒸排骨 .....二、禽蛋类三、水产类四、豆制品类五、蔬菜类

## &lt;&lt;新编精品川菜&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：【原料】猪肥瘦肉150克，鸡蛋5个，慈姑、葱花、湿淀粉各25克，泡辣椒30克，料酒、酱油、白糖、醋各20克，蒜末15克，精盐、味精各2克，胡椒粉1克，姜末、香油各10克，鲜汤50克，植物油300克。

【制法】1.将猪肥瘦肉洗净，剁成肉末。

慈姑洗净，去皮，切成米粒状。

泡辣椒剁碎。

2.猪肉末、慈姑放入容器内，加入精盐1克、胡椒粉、味精1克、料酒10克、酱油8克搅匀成馅。

鸡蛋磕入容器内（留一个蛋清），加入精盐1克、湿淀粉10克搅散。

留下的鸡蛋清内加入湿淀粉10克搅匀成蛋清糊。

3.将余下的料酒、酱油、味精、湿淀粉和白糖、醋、鲜汤放入碗内，调匀成芡汁。

净锅置火上烧热，刷上油，将鸡蛋液摊成蛋皮，再用刀划成直径6.5厘米的圆蛋皮，分别在蛋皮上放上馅，对折，将边用蛋清糊封口，制成半圆形蛋饺。

4.锅置火上烧热，加入植物油烧至六成热，下入蛋饺，煎炸至熟、呈金黄色，出锅摆入盘内。

净锅内留油25克，下入泡辣椒、姜末、蒜末炒香，倒入调好的芡汁烧开，下入葱花，淋入香油，出锅浇在盘内蛋饺上即成。

【提示】要选用肥三瘦七的猪肉。

摊蛋皮时锅内不能有多余的油，摊出的蛋皮一定要薄厚均匀，也可以用手勺一张一张地摊。

蛋皮包馅后要封严口。

煎炸时要用小火。

<<新编精品川菜>>

编辑推荐

《新编精品川菜》：一菜一格，百菜百味，中味多样，浓郁香醇。

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>