第一图书网, tushu007.com

<<川香辣过瘾>>

图书基本信息

书名：<<川香辣过瘾>>

13位ISBN编号：9787510109232

10位ISBN编号：751010923X

出版时间：2012-1

出版时间：范海 中国人口出版社 (2012-01出版)

作者：范海

页数：167

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

四川各地小号通常也被看作是川菜的组成部分。
主要有担担面、川北凉粉、麻辣小面、酸辣粉、叶儿粑、赖汤圆、龙抄手、钟水饺、吴抄手等。
湘菜即湖南菜．也属中国八大菜系之一。
湘菜的特点是注重刀工、调味，尤以酸辣菜和腊制品著称，烹饪技法擅长煨、蒸、煎、炖、溜、炒等。
湘菜又可分为湘江流域、洞庭区和湘西山区三个地方流派。
湘菜的代表菜肴有“剁椒鱼头”、“东安仔鸡”、“干锅鸡”、“腊味合蒸”、“黄鸭叫”、“豆豉辣椒炒肉”、“怀化鸭”、“左宗棠鸡”等。

第一图书网, tushu007.com

<<川香辣过瘾>>

书籍目录

第一章 正宗川菜烹制技巧川菜速成第一招——认识川菜川菜速成第二招——川菜的调料川菜速成第三招——制作川菜调味汁第二章 辣过瘾凉拌川北凉粉爽口川式泡菜青椒、红椒泡菜泡小树椒豆角泡菜泡椒雪豆泡子姜红椒拌韭菜川香开胃菜爽口老虎菜利水萝卜丝双椒拌薯丝怪味豆芽菜酸辣黄瓜条怪味苦瓜麻辣海米冬瓜水豆豉拌南瓜香辣豇豆泡西芹花生仁拌芹菜红油芦荟菜根香辣拌嫩油菜香油南瓜丝麻辣青笋尖剁椒蜜豆酸辣贡菜凉拌秋茄麻辣海带丝蒜泥贡菜椒蓉木耳菜辣味椒麻玉米笋辣油藕片功夫白菜酸辣芦笋美味竹笋尖红油笋片煳辣金针菇香菇泡菜麻辣粉皮口水豆腐红油腐竹辣豆干蒜泥泡白肉椿头拌白肉山椒耳片红油猪耳拌折耳根肚丝酱猪手麻辣毛肚蜀香牛肉麻辣牛肉干果仁拌牛肉辣拌金钱肚辣椒兔丝鱼香兔丝豆豉拌兔丁红油麻香鸡怪味香飘鸡棒棒鸡丝凉粉三黄鸡麻辣鸡条折耳根鸡条椒麻童子鸡美味碎椒鸡干豇豆鸡杂烤椒凤冠红油拌鸭掌山椒泡鸭掌麻辣鸭肠贡菜拌鱼皮青椒拌鳝丝鱼香螺片第三章 辣过瘾素炒麻辣白菜辣白菜卷鱼香长豆角椒麻四季豆剁椒娃娃菜回锅冬瓜豆瓣黄瓜片炝黄瓜木耳炒黄瓜杞子白果炒木耳野山椒炝藕片辣炒茭白毛豆香辣卷心菜炝莲花白菜卷辣炒萝卜干川酱茄花鱼香茄排豆豉茄丝……第四章 辣过瘾肉炒第五章 辣过瘾香锅

章节摘录

版权页：插图：拌食荤菜的时候，可以用椒麻汁，如椒麻鸡片等。
注意花椒、葱等用料最好用生的。
怪味是川菜中独有的味道，为酸甜麻辣咸五味的完美结合。
怪味汁使用麻酱、酱油、醋、辣椒油、白糖、花椒粉、葱花、蒜泥、炒熟的芝麻做成。
调汁时先用酱油把麻酱调稀成类似于米汤状，再加入其他各味调料，调和均匀即成。
将葱白切成葱花，锅内香油烧热，看到油烟后就将热香油浇在葱花上，并且加以搅拌，使油与葱花融合在一起，葱香味被炸出。
最后加入少量清水、精盐，调味之后即成葱油汁。
主要用于肉类的提味，或是拌面条之用，如白切鸡、葱油面一类的制作。
注意，制作葱油汁以用大葱的葱白为好。
将蒜去皮，放在容器中撒上少许盐，捣烂成蓉状，待发出蒜香味后，加适量鸡精、白糖、料酒、香油和少许清水搅拌均匀，蒜泥汁就做成了。
蒜泥汁不仅可以拌食许多荤素菜，例如蒜泥白肉、蒜泥豆角等，而且还有杀菌、消毒、防癌的作用，但要在空气中静置20分钟以上，大蒜中的大蒜素才可发挥作用。

编辑推荐

《川香辣过瘾》：美食生活，美食在每刻，生活添快乐。
邴吉和，（菜肴制作）山东省青岛市人，中国烹饪大师，中国鲁菜特级烹饪大师，中式烹调高级技师，国家级评委，高级营养师，饮食营养专家，山东省烹饪协会名厨专业委员会青岛区主任，青岛市饮食文化研究会副会长，青岛邴大厨酒店服务有限公司董事长，味道菜馆连锁机构总经理，大邴美食文化工作室主任。
剁椒娃娃菜：娃娃菜洗净，撕成小片，放入沸水锅焯烫至熟，捞出沥水；精盐、白糖、白醋同放入碗中，加入剁椒，搅拌均匀成味汁。
锅置火卜，倒油烧热，放入娃娃菜煸炒片刻，加入味汁炒匀即成。
折耳根鸡条：土鸡肉洗净，入净水锅，加葱段、姜块、花椒、盐煮熟，捞起凉凉，切成小块；折耳恨洗净；化生米压碎。
碗内放酱油、精盐、白糖、鸡精、花椒粉、化椒粒、葱姜末、辣椒油，调成麻辣味汁。
鸡块放入盘内，放入折耳根，淋入麻辣味汁，拌和均匀，撒上熟芝麻，装盘即成。

第一图书网, tushu007.com

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