

<<川湘招牌菜>>

图书基本信息

书名：<<川湘招牌菜>>

13位ISBN编号：9787510109249

10位ISBN编号：7510109248

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>

## <<川湘招牌菜>>

### 内容概要

川菜是对我国西南地区四川和重庆等地具有地域特色的饮食的统称，以成都、重庆、川南三个地方菜式为代表，擅长麻辣、鱼香、怪味、红油、姜汁、糖醋、荔枝、蒜泥等味型，烹调手法上擅长小炒、干烧、干煸等制法。

川菜作为八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清新醇浓并重，融会了东南西北各方的特点，享誉中外。

四川各地小吃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。

## &lt;&lt;川湘招牌菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 招牌川菜烹制技巧认识川菜川菜的调料川菜特色调味汁第二章 招牌凉菜麻香拌凉粉麻辣粉皮川北凉粉泡子姜爽口川式泡菜麻辣萝卜丝麻辣青笋尖怪味豆芽菜红椒拌芹菜凉拌苦苣川式生菜沙拉糊辣金针菇辣味椒麻玉米笋麻辣明笋丝榨菜拌腐皮椒麻腐竹怪味腰果水晶卷肘酒香元肘川味香肠凉拌肉皮丝红油拌口条山椒耳片腐乳拌腰丝葱香脑花卤猪手椒麻猪肝麻辣猪肝萝卜干拌肚丝老四川拌肚丝麻辣肚丝青辣椒拌肚丝麻辣牛肉丝麻辣牛肉干红油肚丝夫妻肺片香拌兔丁第三章 招牌熟菜开心跳水兔辣椒兔丝豆豉拌兔丁鱼香兔丝青芥美容兔串串香兔腰红油鸡丝椒麻鸡块香飘怪味鸡棒棒鸡丝糊涂鸡口水鸡怪味鸡红油明笋鸡泡椒凤爪盐水肫花子姜蜇皮拌鸭丝芋丝拌鸭肠凉粉鲫鱼椒蓉螺片椒麻鱿鱼双黄蛋皮麻辣卷心菜卷鱼香油菜心辣炒萝卜干炆柿子椒油泼双丝辣味茄子川酱茄花鱼香茄子鱼香茄排子姜魔芋干烧野鸡红香菇炒板栗巴蜀上素成都素烩辣子香干韭黄干丝麻辣冻豆腐川军回锅肉虎皮尖椒肉末鱼香茄条干煸四季豆荤炒野鸡红麻辣里脊片花椒肉麻辣羊蹄花花椒野猪肉东坡肘子家常热味肘子糖醋排骨辣汁泥肠麻辣爽脆猪肚烹炒肝腰火爆腰花软炸腰花.....第四章 招牌香锅第五章 招牌火锅汤羹第六章 招牌小吃主食第七章 招聘点心

<<川湘招牌菜>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<川湘招牌菜>>

### 编辑推荐

《川湘招牌菜》：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。

怪味鸡脯肉洗净，放入沸水汤锅煮熟，捞起凉凉，切丝，4精盐、酱油、味精、香油、辣椒油、花椒粉、白糖，醋调成怪味味汁，与鸡丝拌匀，装盘即成。

麻辣黄辣丁，黄辣丁治净，加入料酒腌渍10分钟，莴笋去皮洗净，切块。

锅内倒油烧热，放入花椒炒香，加入干辣椒、葱段、姜片、蒜末爆香，倒入黄辣丁翻炒片刻，加入料酒、生抽、白糖，加入适量热水，大火烧沸，放入莴笋块，小火烧至鱼熟、笋烂，加香菜末，出锅即成。

<<川湘招牌菜>>

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>