

<<川湘经典菜>>

图书基本信息

书名：<<川湘经典菜>>

13位ISBN编号：9787510109256

10位ISBN编号：7510109256

出版时间：2012-1

出版时间：中国人口出版社

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>

<<川湘经典菜>>

内容概要

民以食为天，食以味为先。
中餐饮食因地域不同，而有了截然不同的口味和特色。
经过几千年的演化和不断创新，形成了经典的八大菜系，川菜和湘菜更是其中翘楚。
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，口味清鲜醇浓并重，融会了东南西北各方的特点，享誉中外。

<<川湘经典菜>>

书籍目录

川香凉菜
四川泡菜
豌豆凉粉
川北凉粉
白糖醋辣白菜
脆口白菜
烧拌茄子
椒蓉木耳菜
酸辣贡菜
香油南瓜丝
泡西芹
花生仁拌芹菜
肉酱菠菜
蒜泥泡白肉
红卤猪蹄
花生烤麸
西芹腐竹
红油芦荟
家常拌耳丝
椒麻口舌
白切猪肚
芦荟拌腰花
红油肝片
蜀香牛肉
牛蹄筋拌豆芽
麻辣毛肚
生姜汁肚片
芥末毛肚
麻辣羊肝
口水鸡
怪味鸡
美味碎椒鸡
凉粉鱼拌鸡
凉粉三黄鸡
烤椒凤冠
麻辣鸡脖
泡椒凤爪
山椒拌鸡胗
干豇豆鸡杂
麻辣鸭肠
红油拌鸭掌
山椒泡鸭掌
贡菜拌鳝丝
生姜汁墨斗鱼
贡菜拌鱼皮

<<川湘经典菜>>

白糖醋蜇丝
虾仁罗汉肚
三色鱿鱼丝
凉蜇卷
麻辣海白菜
川香熟炒
鱼香青圆
鱼香豇豆
鱼香油菜
佛手冬瓜
冬菜烧苦瓜
怪味苦瓜
干煸青椒苦瓜
麻辣苦瓜
麻辣花生仁
锅巴西蓝花
青椒玉米粒
油炒菜心
香炒藕片
香菇炒冬笋
珊瑚豆腐
鱼香豆腐
豆腐穿黄瓜
鱼香荷包蛋
干煸芸豆
干煸冬笋
虎皮尖椒
陈皮肉粒
双椒肉丁
肉炒藕片
鱼香肉丝
花生仁肉丁
青椒里脊片
青蒜肉丝
三下锅
响铃肉片
剁椒五花肉
锅巴肉片
生爆盐煎肉
鱼香丸子
熘炒肥肠
芝麻煸牛肉丝
酱香牛肉丝
陈皮牛肉
银丝百叶
麻辣兔丁
泡椒兔腿

<<川湘经典菜>>

米酒烧兔肉

宫保鸡丁

香辣茄子鸡

家常豆腐鸡

姜爆鸭

啤酒鸭

樟茶鸭

辣子鱼块

豆豉鱼

五香熏鱼

茶香鲫鱼

五柳松子鱼

肉松飘香鱼

啤酒鱼块

.....

川香美味锅

湘味凉菜

湘味熟炒

湘味蒸炖

湘味小吃

<<川湘经典菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<川湘经典菜>>

编辑推荐

《川湘经典菜》：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。

龙抄手：肉末加入精盐、料酒拌匀，用抄手皮分包成抄手；辣椒油、酱油、香油、码精分别装在一个碗内，撒入葱花。

锅中放入适量水烧干，放入抄手，煮至浮起时捞起，分别装入碗中即成。

蚂蚁上树：粉丝用温水泡发，捞出沥干，剪成段；瘦猪肉洗净，剁成肉末。

锅置火上，倒油烧热，放入肉末、豆瓣、姜蒜末炒香，倒入一回汤、精盐、鸡精、料酒、胡椒粉，放入粉丝，快速翻炒至汤汁收干，肉末粘在粉丝上，撒上葱花，起锅装盘即成。

<<川湘经典菜>>

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>