

<<精编家常川湘菜典>>

图书基本信息

书名：<<精编家常川湘菜典>>

13位ISBN编号：9787510109270

10位ISBN编号：7510109272

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：259

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>

## <<精编家常川湘菜典>>

### 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，口味清新醇浓并重，融会了东南西北各方的特点，享誉中外。

## &lt;&lt;精编家常川湘菜典&gt;&gt;

## 书籍目录

川湘凉拌爽口川式泡菜泡子姜泡西芹泡小树椒豆角泡菜泡胡萝卜麻辣粉皮川北凉粉芥末拌粉皮姜汁扁豆姜汁豇豆香辣豇豆 菜根香川香开胃菜爽口老虎菜辣拌嫩油菜胡萝卜拌菠菜拌菠菜菠菜拌蛋皮利水萝卜丝辣腌萝卜条花生仁拌芹菜怪味豆芽菜酸辣黄瓜条凉拌茄子麻辣海带丝怪味苦瓜萝卜干拌毛豆凉拌土豆丝香辣土豆丁麻辣青笋尖凉拌芦笋凉拌莴苣干凉拌苦苣清拌苦瓜香菇泡菜水豆豉拌南瓜山椒耳片凉拌香菜川式生菜沙拉红椒拌金针菇焗辣金针菇辣味椒麻玉米笋麻辣藕片油浸大白菜功夫白菜酸辣芦笋美味竹笋尖红油笋片剁椒蜜豆红椒拌荷兰豆干豇豆鸡杂烤椒凤冠子姜蜇皮拌鸭丝卤水鸭胗银芽鸭肠红油拌鸭掌青椒拌鳝丝椒蓉螺片椒麻鱿鱼鱼香螺片麻辣鸭肠芋丝拌鸭肠凉粉三董鸡糊涂鸡双黄蛋皮山椒泡鸭掌川湘素炒菜酸辣蕨根粉麻辣白菜辣白菜卷剁椒娃娃菜醋熘辣白菜豆瓣卷心菜醋熘莲花白香辣卷心菜炆莲花白菜卷泡豇豆炒凉粉鱼香油菜心辣炒空心菜回锅冬瓜什锦炒冬瓜糖醋苦瓜霉菜苦瓜素炒黄豆芽番茄汁茭白辣炒茭白毛豆鱼香四季豆椒麻四季豆四季豆炒土豆鱼香蚕豆马蹄荷兰豆炆黄瓜脆炒黄瓜皮木耳炒黄瓜炒辣味丝瓜湘味烧丝瓜丝瓜炒鸡蛋干煸青椒苦瓜冬菜烧苦瓜野山椒炆藕片干炒藕丝糖醋藕排酸包菜炒粉皮包菜炒粉焗辣藕片韭菜炒卤藕爽口萝卜菜辣炒萝卜干炆柿子椒糖醋虎皮辣椒油泼双丝辣味茄子川酱茄花豆豉茄丝松子茄鱼茄子炒蛋重庆地三鲜川湘畜肉炒菜川湘禽肉炒菜川湘水产炒菜川湘姜味锅川湘蒸·炖·煮川湘主食·小吃·点心

<<精编家常川湘菜典>>

章节摘录

版权页：插图：

<<精编家常川湘菜典>>

编辑推荐

《精编家常川湘菜典》：美食生活，美食在每刻生活活欢乐。

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。

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，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，小火烧至鱼锅、笋烂，加香菜末，出锅即成。

<<精编家常川湘菜典>>

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>