

<<家常川菜600道>>

图书基本信息

书名：<<家常川菜600道>>

13位ISBN编号：9787512701366

10位ISBN编号：7512701365

出版时间：2011-5

出版时间：中国妇女出版社

作者：胡友国 编著

页数：228

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>

## <<家常川菜600道>>

### 内容概要

本书包括麻辣鲜香味浓郁、好吃下饭又健康、丰富实用菜色多丰富的菜品，详细的做法，让你轻轻松松学会地道川菜。

<<家常川菜600道>>

作者简介

胡友国，四川省攀枝花市人，1971年生于重庆开县，国家高级烹调技师，高级营养师，中国烹饪大师，全国餐饮业一级评委，四川省攀枝花市餐饮服务业协会副会长，第十二届厨师节·川菜创新大赛金牌得主、第五届全国烹饪大赛金牌获得者，上海东方卫视台“味道中国（世界厨王大赛）”冠军。胡友国现任四川省攀枝花市川惠大酒店餐饮总监。

1989年，胡友国于攀枝花市饮食服务公司入厨学艺，相继师从四川名厨罗儒林先生、中国著名烹饪大师史正良先生学习川菜技艺。

经两位名师悉心指点，他历经20余年的实践和艰苦历练。

奠定了坚实的烹饪基础，厨德、厨艺水平有了质的飞跃。

而今，他通晓川菜冷、热菜肴的烹制技艺，擅长墩、炉、食艺，旁通苏、粤、湘菜等。

胡友国曾被中国烹饪协会授予全国最佳金厨奖，并荣获四川省烹饪协会“川菜发展优秀行政总厨”奖，2008年被选入《中国川菜100人》人物志。

<<家常川菜600道>>

书籍目录

话说川菜三千年，为何人人爱川菜

川菜独有的“滋”与“味”

耳熟能详的经典川菜

你绝不能错过的麻辣火锅和小吃

家常川菜必备的调味料介绍

第一章 鲜香川凉菜

常见川凉菜味型、特点

及代表菜式

拌菜篇

白芝麻拌芹菜

葱油拌莴笋

西芹拌桃仁

黄瓜肚片

大拌黑芝麻拉皮

凉拌皮蛋蕨菜

花仁芝麻香

黄瓜耳片

四海香牛肉

巧手拌牛肉

素味苦瓜

花仁豆干

麻辣空心菜

巧拌豆筋

豆腐魔芋

青椒毛肚

肚丝拌粉条

干拌板筋

豆芽拌面筋

跳水兔

糊辣海肠

开洋龙豆

米椒鱼鳔

猴子戴帽

凉拌圆白菜

开胃洋葱

红油竹笋段

葱香萝卜

酸辣莴笋

爽口白菜帮

云片耳叶

凉拌雪菜

西芹豆干

西芹海灵菇

喜庆大丰收

虾皮拌笋丝

<<家常川菜600道>>

爽口香椿  
捞汁海鲜拼  
韭黄拌脆肉  
老虎菜拌土鱿  
凉拌海鹿茸  
凉拌水萝卜  
白菜海带丝  
酸辣海根片  
蒜泥白肉卷  
白芝麻拌肉  
冲菜拌肚丝  
虫草花拌银芽  
水豆豉拌折耳根  
脆笋拌三丁  
素鸡黄瓜片  
红油豆腐干  
外婆嫩肝  
外婆鲜花仁  
烧椒烤茄子  
红油拌腐竹  
口水鸡  
招牌土鸡  
炆拌浆水芹菜  
炆拌沙葱  
虾仁拌菜  
巧拌红萝卜丝  
青菜拌茶菇  
凉拌蒜薹  
烧椒皮蛋拌茄子  
烧椒拌皮蛋  
韭香桃仁  
红油花生韭菜  
木瓜拌辽参  
燕麦揉揉  
银芽拌韭菜  
油豆腐拌粉条  
竹桶鸭掌  
四季发财  
蒜汁黄瓜  
麻辣芦笋  
凉拌紫甘蓝  
百姓上上签  
生拌斑鸠菜  
银芽肚丝  
洋葱拌木耳  
爽口山药丝  
凉拌茄泥

<<家常川菜600道>>

凉拌三瓜丝  
香菜拌豆皮  
青椒拌黄豆  
炆拌萝卜皮  
酸辣葛粉  
金针菇巧拌海蜇皮  
香辣棒棒鸡  
凉拌核桃仁  
夫妻肺片  
手工肉皮冻  
蒜泥白肉  
虫草花拌口条  
巧拌海菜  
爽口腰片  
蚝油凤爪  
双椒口味鸡  
风味笋衣  
酸辣蕨根粉  
拌海螺片  
豆瓣拌鱼面  
干炸小黄鱼  
芥菜拌墨鱼

四川泡菜水的制作方法

准备工具泡菜坛子

制作泡菜水的原料

制作泡菜水的方法

关于泡菜水的Q&A

.....

第二章 过瘾川热菜

第三章 醇香川汤品

第四章 特色川火锅

第四章 经典川小吃

## &lt;&lt;家常川菜600道&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：中国幅员辽阔，但不管你位处何地，相信对于很多人来说，川菜都不会陌生。看看大街小巷，高中低档的川菜馆子吧，如果说哪个菜系可以从路边摊涵盖到高档宴会，好像也只有川菜了。

川菜因起源于四川、贵州一带而得名，是我国四大菜系之一。

在中国悠久的饮食历史里，川菜也可谓是一枝独秀，川菜最早可追溯至秦汉，而在宋代则已由蜀地影响到中原的饮食习惯，并形成流派。

川菜发展至近代，更是广泛选取食材，兼收各地菜式的精华，为我所用，以至于形成了有川菜特色的宴席菜、大众菜、家常菜、特色小吃的完整的风味体系。

而其麻、辣、鲜、香的口感滋味，也成了最引人食欲，让人欲罢不能的重要原因。

川菜独有的“滋”与“味”如果问川菜的滋味如何，大部分人的第一反应肯定只有两个字“麻辣”。

可以说，川菜在制作上对味道的追求几乎达到了极致，和崇尚食物原汁原味的粤菜相比，川菜的方针是，不管是什么食材原料，必让你吃不出食材的原有的味道才罢休，好像不猛加调味料就难以下咽似的。

不管是什么菜，决不给味蕾留下任何独自思索食材味道的空间，只能听由浓烈的滋味从口中“疾驰而过”，直至胃部。

不过，川菜的滋味可不是“麻辣”这两个字就可以概括的。

川菜自来就有“百菜百味”之称，亦有“七滋八味”之说。

所谓“七滋”，即：甜、酸、麻、辣、苦、香、咸；“八味”则是：鱼香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、红油、姜汁、家常。

一个对吃稍有研究的人，就不难发现，川菜有“一菜一格”的独有特色。

例如著名的麻婆豆腐，其色、香、味、形俱佳，自成特色。

<<家常川菜600道>>

编辑推荐

《家常川菜600道》编辑推荐：川菜麻、辣、鲜、香的口感滋味，引人食欲，让人欲罢不能。

自古以来就有川菜“百菜百味”之称，亦有“七滋八味”之说。

所谓“七滋”，即甜、酸、麻、辣、苦、香、咸；“八味”则是：鱼香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、红油、姜汁、家常。

一个对吃稍有研究的人，就不难发现，川菜有“一菜一格”的特色。

喜爱川菜的你，不妨动起手来，按照书中的做法，烹制出属于你的川菜来吧！

<<家常川菜600道>>

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>