第一图书网, tushu007.com

# <<川菜烹饪秘诀>>

## 图书基本信息

书名：<<川菜烹饪秘诀>>

13位ISBN编号：9787536449527

10位ISBN编号：7536449526

出版时间：2003-1-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：晓书,杨兵,付满可,胡伟,帅璐,郭智泉

页数：302

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

## 内容概要

《川菜烹饪秘诀》是对川菜烹调技术精华的探讨，体现了“源于实践，高于实践”的原则。
其内容来源有几点：一类是笔者多年来亲自掌勺、入厨操作的点滴经验；一类是应一些专业杂志所邀为厨师、读者朋友而作的烹调技术的答疑解难文章，本书重点对川菜常用技术方法和要诀进行提炼总结，力图按照菜自身的烹饪规律，从烹调技巧的角度、技术关键和风味特点出发，破译其“秘密”。
全书分为用料加工篇、调味变化篇、烹调技法篇和名菜名点篇等部分。
在涉及传统川菜的同时，还兼顾了火锅和小吃等内容，并结合川菜的发展，对一些新派川菜、粤菜等外来菜肴的制法和调味品、制作关键等，也做了阐述。
本书脉络力求清楚，虚实相互结合，可举一反三，又耐人寻味，将实用性、理论性相结合，突出操作性。
本书可作为川菜厨师和川菜爱好者的参考书，尤其对年轻的川菜厨师提高川菜烹饪技艺和操作技能有一定的帮助。

第一图书网, tushu007.com



## 书籍目录

用料加工篇海虾海蟹肴 选购加工重要带子加工烹调 鲜活冰冻各异吃鱼要新鲜 选料是关键鱼类初加工因鱼各不同鸡鸭要去毛 水湿最重要鸡鸭剖腹三法 原料加工各异加工鸭鹅掌 去骨煮漂蒸原料出水有技巧 分类处理最重要去掉鱼腥味 鱼肴味更美发制干黑鱼 用碱码焖泡鱼骨属珍品 发好需透明燕窝属珍品泡焖多换水鱼翅涨发有学问 老嫩分开法不同熊掌发制难 发制有文章美味猴头菇 蒸油和水煮涨发猪蹄筋 油水结合新油发厚鱼肚 浸炸需重复巧作甜馅心 面点口味新精心制作咸馅心 选料加工调味精糖桂花糖玫瑰 自制鲜甜美制作肉糕效果好 加工蒸制是关键自制鸡蛋皮 菜肴味更奇汤汁分四种 制作有关键美味鱼汤素汤 制作用途不同炖汤方法多 容器有选择火锅原料众多 区分加工制作调味变化篇花椒味之王川菜用途广葱为味之首 分类有讲究用酒不可少 因菜使用好用醋用到家 菜肴味道鲜五味盐当先 菜肴味道鲜糖添色彩味 去腥又增香制作好红油 方法有讲究调料“ 鱼辣子 ”色美味香俱全川式小泡菜坛 料好盐水得当荤料泡菜香 盐水有文章制作XO酱 选料操作为上……名菜名点篇烹调技法篇

## 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