

<<川味酸辣菜>>

图书基本信息

书名：<<川味酸辣菜>>

13位ISBN编号：9787536454514

10位ISBN编号：7536454511

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭进

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>

<<川味酸辣菜>>

内容概要

酸辣味是复合味的一种味型，也是人们非常爱吃的一种味型，但用不同的原料，所形成的酸辣风格也不相同，本书为了帮助人们烹制酸辣味型，对不同原料、不同烹制方法，制作的菜肴全面进行了介绍。通过本书，可以帮助读者快速地烹制出你所喜爱的菜肴来。这里简要介绍了一下酸辣味的几种特性和方法。

一、泡椒酸辣味

以泡红辣椒，泡酸姜、泡酸菜为主要调料，再运用其他调味调制一和种泡椒酸辣味。其味重点突出泡椒的酸咸辣。

二、醋味酸辣味

以醋味为辣酱为主，配以其他调味品调制酸辣味，其味鲜酸咸辣，捍辣味浓。

三、胡椒酸辣味

以胡椒的辣味和酸味结合，配加其他调味品烹制、调制的调料，清香味浓，尤其是胡椒用量大，制作出的菜品，咸酸鲜辣，清香可口。

酸辣味，正味醇正，有助食调胃，解腻，去腥的作用特别适用于下饮、佐酒，以上几种酸辣味都是以传统调味的方式进行调制与运用。

近年来，作者在传统烹饪的基础上不断吸收粤菜、鲁菜、苏菜及西式菜肴的烹调方法，融合民间特色菜品，烹制酸辣菜肴，对酸辣味的发展作出了有益的尝试和创新，相信一定能受到食者的欢迎。

<<川味酸辣菜>>

书籍目录

凉粉墨鱼
姜末鱿鱼
酸辣牛肉
酸辣兔丝
酸辣白肉丝
酸辣肚片
酸辣虾仁
酸辣黄喉
酸辣毛肚
酸辣鱼丝
酸辣鸭肠
芥末舌片
酸辣腰片
酸辣牛筋
冷吃牛筋
酸辣苦瓜
酸辣青椒
酸辣鸡片
酸辣豇豆
酸辣三丝
酸辣蜇丝
酸辣凤翅
海参拌黄瓜
耳丝拌凉粉
侧耳根拌鸡

<<川味酸辣菜>>

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>