

<<现代川菜>>

图书基本信息

书名：<<现代川菜>>

13位ISBN编号：9787536456341

10位ISBN编号：7536456344

出版时间：2005-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：李乐清

页数：252

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>

<<现代川菜>>

前言

历史的发展给众多的事物打上了时代的烙印，川菜的美味佳肴也不例外。

随着人们对营养保健观念的确立，和一些现代器具及制作技术的出现，加上传统的器具和制作技术逐一融合，使得川菜的内涵更加丰富多彩，现代川菜也应运而生，成为川菜园中的一道靓丽的风景线。

现代川菜是符合现代化特征的川菜，更体现了川菜的创新与传统的结合。

现代川菜，不同于所谓的流行川菜、精品川菜、家常川菜、江湖川菜等，它有自己的特色。

流行川菜多变、多姿，江湖川菜的浓烈、粗旷，精品川菜的精细、高超，家常川菜韵味悠远，而现代川菜克服了其他川菜的不足，又熔进了它们的优点，且在制作器皿上狠下功夫。

其艺术性、营养性、造型性、观赏性等都更加突出，这为人们的餐桌注入了活力，增添了光彩，使川菜上了一个档次，可以真正走进各种宴会的大雅之堂。

<<现代川菜>>

内容概要

本书介绍了用现代方法制作的创新川菜，其中包括烧烤川菜、铁板川菜、桑拿川菜、纸包川菜、冷锅川菜、干锅川菜、电煲川菜、微波炉川菜、竹筒川菜等。

每类川菜均介绍了制作诀窍并列举菜例若干。

本书可供广大厨师和不同类型的川菜餐馆、酒楼参阅，同时也可作为各类烹饪培训班的参考读物。

<<现代川菜>>

书籍目录

微波炉类川菜 一、微波炉川菜的制作诀窍 二、菜例 桃仁脊肉 凤梨肉排 鱼香猪肝 川式牛排 双味羊肉 橙汁鸡腿 水晶鸡胗 香炸鸡肾 四宝鸭掌 竹荪鸭汤 兰花鲤鱼 蒜香墨鱼 清蒸蛙腿 枸杞鱼饼 嫩苦瓜饼 酿嫩豆腐 软炸魔芋 清汤四宝 金钩玉排 干贝瓜丝 白菜素卷 面粉南瓜烧烤类川菜 一、烧烤类川菜的制作诀窍 二、菜例电煲类川菜 一、电煲类川菜的制作诀窍 二、菜例铁板类川菜 一、铁板类川菜的制作诀窍 二、菜例桑拿类川菜 一、桑拿类川菜的制作诀窍 二、菜例纸包类川菜 一、纸包类川菜的制作诀窍 二、菜例冷锅类川菜 一、冷锅类川菜的制作诀窍 二、菜例干锅类川菜竹筒类川菜

<<现代川菜>>

章节摘录

微波炉川菜的制作诀窍同传统和其他的厨房烹饪器具相比，微波炉有许多优点。

一是节省时间，加热速度快，烹调时间短。

二是营养损失少。

由于微波炉烹饪的时间短，维生素C、维生素B等的损失要比其他方法烹饪少得多，矿物质、蛋白质的含量高于其他烹饪方法后的食物；三是污染很小。

微波烹调食物无油烟，无汁水溅出，也没有高温影响，无煤气等异味，减少了污染；四是便于操作。可直接用餐具盛好食物，一起放入炉中加热，好后直接上桌，十分方便；对已煮好的食物、菜肴，带盘加热，时间又短，可保持其原味、色彩和形状；五是杀菌消毒。

微波可使食品的温度很快上升而杀死细菌，其消毒时间很短；六是色彩不变，如蔬菜的烹调，可保持其色彩、形状和风味。

一、畜肉类用微波炉烹调肉类食品，一般应选用较瘦的肉。

冻肉应先解冻，刀工处理应力求形状大小一致、均匀，使其便于均匀地受热。

如在烤肉之时，要用专门的滴油盘，也可用耐热的盘碗、网架。

牛排要侧放，无骨肉。

<<现代川菜>>

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>