

<<新川菜集锦>>

图书基本信息

书名：<<新川菜集锦>>

13位ISBN编号：9787536456495

10位ISBN编号：7536456492

出版时间：2005-4

出版时间：四川科技出版社

作者：王胜武

页数：120

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>

<<新川菜集锦>>

内容概要

时下的川菜，全国风靡，名店、名厨层出不穷，传统菜式不断创新，新式名菜不断推出，空前繁荣。

我们正是在这样一种认识和背景下，从川菜的百花园中采集了一百多款最新菜品集锦成书。从中你既可领略时下川菜的风味，也可明察其发展的态势。

<<新川菜集锦>>

书籍目录

编者的话
 酱肉菜心锅盔回锅肉锅盔老腊肉罐焖肉香芋鲜肉腊排骨烧芋片孜然寸骨玉米滑排骨白果烧猪肚家常天梯酸萝卜炖蹄花鲜椒牛肉辣子脆皮牛柳豆腐牛头红烹牛头方鸡腿菇焖牛唇辣子牛羞松籽炒鲜奶橘叶脆皮羊肉羊杂毛血旺明炉柚皮马肉筒筒笋烧驴肉干豇豆烧驴鞭白果驼掌藿香狗肉荞面钵钵鸡竹筒飘香鸡鲜椒鸡青椒焗仔鸡芽菜鸡粒泡豇豆烧鸡泡姜鸡泡菜鸡脆骨玻璃鸭方海马党参炖老鸭三丁鸭脯盏芦笋爆鸭舌虫草鸭舌青豆烩鹅丁香辣鹅翅韭菜拌鹅肠椿芽拌鹅肠玉米粒炒鹅肠脆炸乳鸽鲜椒鸽肚小米椒焗兔农家泡菜兔巴国奇香兔糟椒鳊鱼儿菜烩鱼丁荷香鲈鱼卷稻香黄花鱼泡菜蒸江团侧耳根炖鲫鱼脆笋筒筒鳝藿香泥鳅乾坤甲鱼土豆烧裙边油淋红鲟鱼泡菜三文鱼三峡石爆鲜鱿糖醋盘龙鱼尖椒鳊鱼鲍汁鱼肚荷花鱼肚多籽鱼肚芋儿象眼鲍藿香泡菜烧鲍鱼鲍汁竹荪翅酱爆鲨鱼片子姜爆海肠沙嗲焗海螺鲜豇豆焗虾麻辣沙滩虾蟹黄菊花虾巴蜀盆盆虾橘叶飘香蟹蟹肉黄烩菜心鲍汁花菇扣蟹钳碧环珧柱苦瓜酿珧柱烧椒北极贝碎椒蒸花蛤糯米蛭子王厚皮菜焖腐球蚕豆烩腐丸珍珠豆腐水煮豆腐喜鹊豆腐鱼翅豆腐饺鲜花珧柱玛瑙羹松仁烩豆腐豆沙叶儿粩南瓜百合蛋黄南瓜鲜菇冬瓜丸侧耳根拌烟笋芦笋炒鸡（土从）菌西柠芦荟竹荪菜胆花椒炆牛肝菌鲍汁猴头菇鸡汁金针菇清炒鸡油菇浓汤鸡土（土从）菌白果烩松茸剁椒芋儿纸包香芋富贵花开糖醋藕排鸡粥红苕尖生烙玉米饼巴国大丰收胡萝卜烩青豆水豆豉拌豇豆泡菜汤圆什锦素烩三星祝寿兰花扣素三丝

<<新川菜集锦>>

章节摘录

插图：虫草有补精益髓、保肺、益肾、止血、化痰、止癆咳等功效，通常用鸡鸭等与之配搭成菜，入宴席上食用。

此菜造型美观大方，营养丰富，为老少皆宜之佳口口。

原料鸭舌、虫草、红尖椒、西兰花、鸡精、精盐、胡椒、香油、料酒、鸡油、姜葱、香料等各适量。

制作程序1.鸭舌用加有香料的白卤水卤制，取出去骨；虫草泡洗净，蒸20分钟；尖椒改刀；西兰花焯熟。

2.虫草穿入鸭舌，套上红尖椒，摆入圆盘呈放射状，上笼蒸熟取出，盘中央再用西兰花点缀。

3.锅内下汤烧沸，加入鸡精、精盐、胡椒、香油、料酒、鸡油、姜葱，勾二流芡，加入鸡油，淋于鸭舌上即成。

操作要领蒸制时间要够。

汤汁勾芡要薄。

摆盘要美观。

营养特点鸭舌含蛋白质、脂肪、多种维生素、磷、铁、钙等，具有滋阴养胃、利水消肿的作用。

<<新川菜集锦>>

编辑推荐

《新川菜集锦》是由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。

<<新川菜集锦>>

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>