

<<四川名小吃典故与制作>>

图书基本信息

书名：<<四川名小吃典故与制作>>

13位ISBN编号：9787536457720

10位ISBN编号：7536457723

出版时间：2006-1

出版时间：四川科技

作者：杨硕

页数：231

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>

<<四川名小吃典故与制作>>

内容概要

《四川名小吃典故与制作》由杨硕编写。

《四川名小吃典故与制作》主要内容包括锅巴肉片、乐山棒棒鸡、邛崃钵钵鸡、鸡豆花、宫保鸡丁、开水白菜、天主堂鸡片、圆盅仔鸡、夫妻肺片、清真马肺片、治德号小笼蒸牛肉、彭县大伞蒸牛肉等。

<<四川名小吃典故与制作>>

书籍目录

肉制品回锅肉麻婆豆腐竹林白肉王炮肉东坡肉锅巴肉片乐山棒棒鸡邛崃钵钵鸡鸡豆花宫保鸡丁开水白菜天主堂鸡片圆盅仔鸡夫妻肺片清真马肺片治德号小笼蒸牛肉彭县大伞蒸牛肉灯影牛肉保宁干牛肉二姐兔丁龙泉冯记兔肉彭县胡子兔广汉缠丝兔王胖鸭樟茶鸭子太白鸭豌豆肥肠汤叙府陈年糟蛋松花皮蛋麻辣火锅串串香毛血旺五柳鱼顺庆羊肉粉米粉羊肉汤水煮牛肉小碗红汤牛肉钟水饺滴油水饺蒸抄酥皮葱饺鸡汁锅贴玻璃烧麦龙抄手温江程抄手自贡郑抄手过桥抄手担担面新都金丝面查渣面罐罐面奶汤面牌坊面铺盖面青菠面甜水面砂罐煨面邛崃荞面宋嫂面什锦烩面宜宾燃面丝丝鱈鱼面韭菜合子油炸春卷荠菜春卷韩包子破酥包子什锦包子火腿鲜肉包子温江龙眼汤包痣胡子龙眼包子蛋烘糕鲜花饼阆中白糖蒸馍凤尾酥三义园牛肉焦饼烫面油糕猪油发糕玫瑰锅炸萝卜酥饼焦皮酥埋沙酥饼军屯锅盔红糖大饼回族烧饼油条赖汤圆郭汤圆温江麻酱汤圆彭县游汤圆珍珠圆子醪糟小汤圆叶儿粑新都艾馍叶儿粑古月胡三合泥糍粑豆沙凉糍粑洛表磕面猪儿粑桐叶粑三大炮崇庆冻糕青城白果糕马蹄糕蛋油米糕水晶凉糕豆腐帘子川北凉粉梓潼片粉肉包谷粑苕饼馓子油茶窝子油糕糖油果子方块油糕白家高记肥肠粉成都朱记肥肠粉乐山牛肉豆腐脑豌豆糯米饭

<<四川名小吃典故与制作>>

章节摘录

回锅肉又称熬锅肉，可谓四川民间小吃第一菜，当地居民人人会炒，家家会做，且咸淡甜浓，各有所长。

据考，回锅肉的来历和祖先祭鬼神有关。

在帝王和大户人家里，祭鬼神得用牛羊猪三种动物，而一般的平民老百姓，只能从集市上买一块“二刀”肉，即半肥瘦带皮的猪后腿肉，放在锅里不加调料白水煮到七八分熟，再放到祭台上祭祀。

礼成，这块肉已经冷了，再放进锅里去煮显然会变得很不好吃，聪明的祖先就想出了用蒜苗或是红椒、大头菜丝将它回锅爆炒——这真是一个好办法，肥肥的猪肉切成大而薄的肉片，在烧红的锅里倒入适量四川特有的菜籽油，加入一坨猪油，制作成混合油后倒入肉片，肉片在爆炒之后变成了半卷的肉片，四周微卷，形似灯盏窝，片刻之后再下郫县豆瓣、甜面酱、红酱油、蒜苗，亮油后起锅。

亮晶晶、油汪汪的肉片夹在蒜苗、红椒或大头菜丝之间，扑鼻的香味能让满院子的人都能闻到。

以后，鬼神是不需要再祭祀了，回锅肉这一菜谱却流传了下来，并且成为诸多川菜中最大众化且最具人气的品种。

四川搞了一次川菜的民意调查，结果回锅肉以50%以上的票数被认为最能代表川菜。

四川的主妇们，也许不会做海鲜，不会煲靓汤，但恐怕没有不会炒回锅肉的。

四川各地做法虽大致相同，但也略有些差异，比如成都回锅肉要放豆豉，而重庆（过去属四川）则不放。

<<四川名小吃典故与制作>>

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>