

<<新煮艺>>

图书基本信息

书名：<<新煮艺>>

13位ISBN编号：9787536459380

10位ISBN编号：7536459386

出版时间：2006-5

出版时间：四川科学技术

作者：彭发元主编

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>

前言

天府之国气候温和，土地肥沃，物产丰富，可供烹饪的原材料随手可得，普通劳动人家在长期生活实践中创造了价廉物美，操作简单，味型多样的川味特色大盘菜。

其味型丰富，有的香辣，有的微甜，有的滋润。

菜品量多料足，朴实大方。

端来一大盘，或烧、或焗、或拌，再加一盆菜汤即可满足一桌人的需要，菜足饭饱花费不多，经济实惠。

川味大盘菜来自民间，有着浓郁的地方特色和乡土风味，编者利用其形式，借鉴各大菜系的烹饪技法，南料北用，如利用鲜花椒、鲜胡椒、青红辣椒、小米辣、糟辣子、泡七星辣椒、豆瓣酱、粤式沙茶辣酱、海鲜酱、排骨酱、沙嗲酱、豉汁、京都汁等调味料，创新出多种适合现代人们口味的新菜型。

烹出的菜品具有色泽红亮、麻辣味厚的特点，真可谓“新煮艺”的杰作。

本书所列大盘菜品，具有各自明显的创新特色，详细介绍了各种菜品所用原料、调料、制作方法、风味特色，以及制作要领，易学易懂。

是适合家庭、酒楼、大排档及招待所烹饪的实用技术读物，也是中小餐馆厨师们理想的参考书。

在编写四川大盘菜时，尽管我们作了努力，但由于水平有限，疏漏之处难免，敬请广大读者指正。

<<新煮艺>>

内容概要

《新煮艺——大盘菜》所列大盘菜品，具有各自明显的创新特色，详细介绍了各种菜品所用原料、调料、制作方法、风味特色，以及制作要领，易学易懂。是适合家庭、酒楼、大排档及招待所烹饪的实用技术读物，也是中小餐馆厨师们理想的参考书。

<<新煮艺>>

书籍目录

大盘鸡颈大盘鸡翅青椒鸡背酸菜鸡条酸笋仔鸡酒香凤爪飘香鸡腿香辣榨菜鸡笋子鸡青椒鸡杂松茸鸡块
 银杏鸡肾香菇鸡丸胡椒麻辣鸡鲜花椒鸡薄荷橙香鸡片豇豆香酥鸡回锅鸡片馓子鸡丝莲藕烧鸡泡萝卜烧
 鸡板栗鸡块鱼香鸡片干豇豆凤爪怪味鸡野山椒鸡青红椒鸡红苕鸡丁花菇樟茶鸭山药鸭块黄菜鸭肠青椒
 板鸭榨菜鸭掌红苕鸭心萝卜干鸭舌冻魔芋鸭条苦瓜鸭条花仁鸭块芋儿鸭块辣椒鸭丁嫩姜烤鸭口蘑鸭肾
 花椒鸭鲜笋鸭块桃仁烤鸭橘香鸭翅啤酒鸭翅酒香鸭掌泡姜鸭肝花菇鸽肉虾丸乳鸽鸽块鸡腿菇乳鸽豆筋
 飘香兔丁乳香兔块泼辣兔腿海鲜鱼香兔蒜苗兔块泡椒沙茶兔泡菜兔块酱香豆豉兔牛肝菌兔野山椒兔香
 辣兔独蒜烧兔酒香兔酸菜兔块青椒兔块干笋猪尾干豇豆猪排茄子肉片椿芽肉片土豆肉条葡萄酒排骨银
 杏肘子核桃仁猪蹄橙香排骨甜椒猪肝口蘑三鲜西芹酥肉牛肉粒蹄筋芸豆蹄花脊髓鸭血烧四鲜青红椒猪
 杂豆花血旺蒜苗肥肠花仁肥肠麻辣腰肚萝卜干肥肠肺叶猪血豌豆肺叶脑花鸭血青红椒牛肠烧牦牛脊髓
 豉辣牛肉沙嗲牛肉泡椒小肚蚝油牛肉胡萝卜干牛肉西芹牛肉丸焖鲜蹄筋飘香牛掌小米辣牛尾板栗牛板
 筋豉辣牛杂咸蒜薹牛肚啤酒牛脸火爆肚梁回锅牛肉萝卜牛蹄银杏枸杞牛鞭牛肉胡萝卜泡菜牛脑花沙嗲
 牛舌花仁牛尾红焖羊肉孜然羊肉排骨酱羊蹄老坛子泡羊蹄沙嗲羊腿香酥羊肉榨菜羊蹄筋煎羊肝萝卜棒
 子骨蒜茸羊肚红焖狗肉江湖狗肉花仁狗鞭花椒狗肉芸豆狗肉糖醋鱼条椿芽鱼片红苕鱼丁猪蹄鱼头鲜椒
 划水茴香银鱼香辣鱼条碎烧鲶鱼魔芋鲶鱼锅巴鱼片腰果鱼丁饼子鱼丁银杏鲜鱼冬笋江团 . . i江团脑花
 辣香鱼片冬菜鲫鱼七彩鱼丁青红椒鱼丁酸辣江团豆豉鱼丝蚕豆鲜鱼蕺菜鱼丝荸荠鲈鱼冬瓜鱼块饺子鲜
 鱼蚕豆鱼肚凉粉鱼肚茄子鱼肚芸豆鱼肚泡菜海参鸽蛋海参蒜薹鲜海参鱼头海参蹄花海参烧白海参竹笋
 鳝段冬菇白鳝鳝鱼蹄筋鳝鱼魔芋鳝鱼脊髓腊肉鳝丝青红椒鳝鱼鲜鱿魔芋鱿鱼肥牛鱿鱼烤鸡西芹鲜鱿鱿
 鱼脑花鸽蛋甲鱼凉粉甲鱼甲鱼苦瓜竹笋甲鱼榨菜鲜虾花仁鲜虾孜然大虾核桃虾仁辣子牛蛙泡菜牛蛙鲜
 花椒牛蛙蒜薹蛙腿花菇蛙腿青红椒牛蛙姥姥嫩豆腐豆腐鲶鱼山腊肉竹笋苦瓜牛肉蕺菜熏肉青豆熏肉芽
 菜薯条

章节摘录

- 1.鲜鸭肾撕去筋膜，洗净，用小火煮断生，捞出切成两块；鲜银杏用沸水略烫，捞出撕尽内膜；口蘑洗净，切成块，入沸水焯断生，捞出；泡红辣椒切成节；生姜、大蒜洗净，切成粒。
- 2.银杏、鲜鸡汤、精盐装碗内，用旺火蒸熟至软，取出。
- 3.炒锅置火上，放花生油烧至五成热，下姜粒、蒜粒、泡红辣椒、虾酱炒香，掺入鲜鸡汤、蒸银杏原汤，加银杏、鸭肾、口蘑、精盐、胡椒粉、化鸡油，用小火烧熟入味，收浓汤汁，用湿淀粉勾芡，放蚝油推匀，起锅盛入大盘内即成。

插图：

<<新煮艺>>

编辑推荐

川味大盘菜来自民间，有着浓郁的地方特色和乡土风味，编者利用其形式，借鉴各大菜系的烹饪技法，南料北用，如利用鲜花椒、鲜胡椒、青红辣椒、小米辣、糟辣子、泡七星辣椒、豆瓣酱、粤式沙茶辣酱、海鲜酱、排骨酱、沙嗲酱、豉汁、京都汁等调味料，创新出多种适合现代人们口味的新菜型。烹出的菜品具有色泽红亮、麻辣味厚的特点，真可谓“新煮艺”的杰作。

本书所列大盘菜品，具有各自明显的创新特色，详细介绍了各种菜品所用原料、调料、制作方法、风味特色，以及制作要领，易学易懂。

是适合家庭、酒楼、大排档及招待所烹饪的实用技术读物，也是中小餐馆厨师们理想的参考书。

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>