

<<巴蜀炒菜>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀炒菜>>

13位ISBN编号：9787536466425

10位ISBN编号：7536466420

出版时间：2008-11

出版时间：罗光 四川出版集团,四川科学技术出版社 (2008-11出版)

作者：罗光 编

页数：244

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>

<<巴蜀炒菜>>

内容概要

巴蜀地区地域辽阔，民族众多，自然资源丰富，不同的民族在这得天独厚的自然环境中，逐步形成各具特色、自成体系、有着本民族独特风味的美食和美食文化。

在民族风情和民间文化的影响下，逐步形成了有新乡土风情的民族、民间特色菜肴。

巴蜀烧菜、巴蜀炒菜来自民间，有着深厚的地方乡土风味。

巴蜀菜品传承了川菜的传统风格，广泛吸收其他菜系的精华，逐步发展而形成自己独有的新特色。

这种新特色，既有着地方特色又保留了民族文化和民族风情，创造和发展了菜品的风格韵味，形成了餐饮文化的独特风尚。

<<巴蜀炒菜>>

书籍目录

1 野韭菜根炒肉 2 内丝干巴菌 3 鲜豆豉炒肉 4 大头菜炒肉 5 玉竹肉丝 6 洋葱肉丝 7 仙人掌肉片 8 豉香刺花肉 9 三椒酥肉 10 南瓜酥肉 11 合川肉片 13 酸菜回锅肉 14 肉末竹笋 15 香菇肉片 16 蕨菜熘肉丝 17 翡翠肉丁 18 侧耳根回锅肉 19 盐菜炒肉 20 马齿苋炒肉丝 21 泡菜炒肉 22 酸菜排骨 23 蚂蚁排骨 24 腊肉苦瓜干 25 蕨粉腊肉 26 萝卜干炒腊肉 27 泡豇豆炒腊肉 29 笋尖腊肉 30 腊肉槐花尖 31 腊肉苦刺花 32 蘑菇肥肠 33 香菇心肝片 34 酸辣顺风 35 糊辣脆肠 36 香菜拱嘴 37 宫保脑花 38 白油柳叶肝 39 爆炒金腰银肚 40 酸辣腰片 41 菜心脆肚 42 肝尖肉片 43 竹荪爆肚 45 腐乳炒腰花 46 椒麻双花 47 西芹肚条 48 红油腰片 49 泡椒羊肉 50 孜然羊肉丝 51 爆炒羊排 52 蜜汁羊肉 53 陈皮羊肉 54 姜丝羊肉 55 酸汤羊肉 56 胡萝卜羊肝 57 百合羊心 58 牛肉鸡腿菇 59 牙签牛肉 60 糖汁牛肉丁 61 椒麻牛肉丁 62 回锅牛肉 63 苹果牛肉 64 藜蒿牛肉 65 熘熘牛肉丝 66 子姜牛肉 67 孜然牛肉 68 芥末百叶 69 火爆毛肚 70 葱爆牛舌 71 赛熊掌 72 糍粑仔鸡 73 藿香鸡条 74 霸王鸡 75 花椒鸡 77 锅巴椒麻鸡 78 泡子姜炒鸡 79 香辣仔鸡 80 椒叶鸡丝 81 青椒鸡粒 82 盐菜回锅鸡 83 蒜香乌骨鸡 85 芥菜鸡丝 86 木瓜鸡丁 87 荸荠鸡丁 88 青椒鸡心 89 酱爆鸡心肝 90 菱角鸡片 91 竹荪双丝 92 鸡肝豆尖 93 鸡胗牛肝菌 94 萝卜干炒鸭块 95 五香金沙鸭 96 香菇鸭片 97 侧耳根炒樟茶鸭 98 姜椒鸭脯 99 姜爆鸭丝 100 豉味鸭掌 101 桃仁心肝片 102 干豇豆炒胗花 103 双椒鸭舌 104 爆炒鸭肠 105 火爆鱿鱼鸭胗 106 子姜兔肉 107 薄荷兔肉..... 227 香辣芋头 228 腊肉冲菜 229 火腿风菌 230 火爆牛肝苗 231 鸡丝虎掌菌 232 红绿松茸 233 油炒鸡妣 234 鱼香油条 235 蛋皮芦荟 236 蟹味豆腐 237 辣子豆腐 238 猪血豆腐 239 菊花肉茸 240 青蛙抱玉柱 241 香酥红刀豆 242 金碧瓜圆 243 酥香荷花

<<巴蜀炒菜>>

章节摘录

版权页：原料主料：竹笋400克猪肉末50克配料：葱花10克姜末5克蒜末5克精盐4克味精3克白糖适量料酒15克精炼油60克芽菜30克制作1.将竹笋洗净，一剖为二，切成4厘米长的段，放入沸水氽烫后捞出，放入精盐2克腌渍入味；芽菜洗净，切成末。

2.将竹笋段放入六成热油中炸至色金黄时捞出，沥油。

3.旺火置锅，放入精炼油烧至六成热，放入姜末、蒜末炝出香味，放入芽菜末、猪肉末焖香，放入竹笋段略炒，放入料酒、精盐炒至汤汁干时放入味精、白糖，撒上葱花炒匀，出锅装盘。

操作要领1.炸竹笋段时不宜过久，收干水分即可。

2.烹入料酒后，要炒至汤汁干尽，使菜品具干香风味。

原料主料：猪肉300克配料：精炼油60克精盐3克味精3克香油10克水淀粉10克花椒2克大葱10克鲜香菇150克干辣椒5克料酒5克香菜20克制作1.将猪肉洗净，切成片；大葱洗净，切成段；鲜香菇洗净，去蒂，切成条；干辣椒去蒂、去籽，切成节；香菜去梗、老叶，洗净，切成段。

2.将猪肉片与料酒、水淀粉、精盐混匀，腌渍入味。

3.旺火置锅，放入精炼油烧至七成热时放入花椒、干辣椒炸香，放入肉片滑炒，放入香菇炒匀，放入精盐、味精、葱段翻炒均匀，淋入香油，撒入香菜，出锅装盘。

操作要领1.宜选猪里脊肉制作此菜，以使肉质细嫩。

2.炸花椒和干辣椒时不要炸糊，以免影响菜色。

特色色泽棕红、油亮，质地细嫩、鲜香。

<<巴蜀炒菜>>

编辑推荐

《巴蜀炒菜》是川菜王国书库之一。

<<巴蜀炒菜>>

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>