第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀烧菜>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀烧菜>>

13位ISBN编号：9787536466432

10位ISBN编号：7536466439

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：203

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

第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀烧菜>>

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之中，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，有着浓厚的地方乡土风味。
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。

第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀烧菜>>

书籍目录

1 烧琵琶2 竹笋烧猪排3 干豇豆烧肉条4 椒茄肉花5 猪肉冻6 茄皮肉块7 炭火烤肉8 南瓜花肉片9 烧假狗肉10 龙须肉丝11 年糕烧肉12 香茅草烤肉13 泉水煮乳猪14 竹筒烧肉15 芭蕉叶烧肉16 渝北金排骨17 干豇豆烧排骨18 薏米猪肘19 红烧蹄筋20 青豆蹄花21 麻辣五鲜22 豉椒蹄花23 卤煎风肝24 泡椒血旺25 毛血旺26 鸭血腰片27 清汤脆肚28 糟香肚丝29 泡椒肚条30 泡菜肚条31 酸辣肥肠32 泡椒肥肠33 白肉血肠34 辣烧肥肠35 豌豆烧肥肠36 酿猪肺37 胡萝卜干烧腊肉38 豌豆烧腊肉39 烧牛肉冷片40 香卤牛肉41 冰糖牛肉丁42 椒麻牛肉43 臭豆腐烧牛肉44 烧烤牛肉45 木瓜烧牛肉46 橘叶香柳47 肥牛肉烧年糕48 红烧卤牛肉49 豆花牛肉50 麻辣牛肉丝51 酸辣牛肚52 酸辣牛脑53 清汤牛杂54 扒烧牛舌55 烧牛舌尾56 豆瓣羊肉块57 香辣羊蹄58 竹笋烧鸡59 木瓜仔鸡60 白水凉鸡61 贡山白果鸡62 砂罐醉鸡63 红苕鸡块64 芥末怪味鸡65 青红椒仔鸡66 豆腐鸡块67 啤酒椒辣鸡68 米油仔鸡69 万州泡菜鸡70 榨菜烧鸡71 香排烧鸡72 香辣烧鸡……

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：原料主料：瘦猪肉500克猪血旺150克配料：精盐6克葱花10克辣椒粉10克味精5克花椒粉3克八角粉2克胡椒粉2克料酒15克嫩芭蕉叶1片制作1.猪肉洗净，剁成茸放碗内，加入精盐、味精、葱花、辣椒粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、料酒、猪血旺搅拌均匀，腌渍40分钟。
2.嫩芭蕉叶用火烧炙，分成方正的块，叠合在一起铺平，将猪肉茸摊平在中央，将芭蕉叶折拢压紧，用片石压住口。
3.将芭蕉叶包肉放入炭火灰内盖住，用炭火焐烤60分钟即熟透，取出去掉外面的芭蕉叶，留内层芭蕉叶用盘盛上桌。
操作要领1.芭蕉叶要鲜嫩，放肉茸后尽量压平。
2.焐烤时间根据火的大小确定。
特色色泽红润，酥嫩鲜软，麻辣清香。
原料主料：猪腿肉1000克配料：香茅草250克蒜瓣25克香葱20克香菜25克青辣椒50克精盐10克味精5克胡椒粉2克料酒15克香油25克制作1.猪肉去皮洗净，片成两片，分别在肉的一面剞上十字花刀。
2.将蒜瓣、香葱、香菜、青辣椒摘好、洗净；剁成细末、放碗内，加入精盐、味精、料酒、胡椒粉、香油搅拌均匀。
3.将调料均匀地抹在猪肉剞刀的面上，用两块肉合拢包住调料.用香茅草包裹捆牢，用竹夹夹住，放在炭火上用文火烤制，直至香味溢出，约1小时即熟透。
4.将包裹在外层的香茅草去掉，用内层的香茅草垫盘，将烤肉改切成1.5厘米见方的小块，摆放在盘内上桌。

第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀烧菜>>

编辑推荐

《巴蜀烧菜》是川菜王国书库之一。

第一图书网, tushu007.com

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