

<<四川小吃大全>>

图书基本信息

书名：<<四川小吃大全>>

13位ISBN编号：9787536473676

10位ISBN编号：7536473672

出版时间：2012-3

出版时间：四川科技出版社

作者：舒国重

页数：279

字数：370000

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>

<<四川小吃大全>>

内容概要

本书全面系统地介绍了四川蒸菜的有关知识。包括四川蒸菜的特点、种类及使用的器县、四川蒸菜的制作原则及要求、原料选购与加工、四川蒸菜的调味与运用、四川蒸菜的造型与火候、四川蒸菜的制作及运用、四川蒸菜的创新方法等内容。本书收集了500多种四川蒸菜，基本包含了四川蒸菜的全部品种。全书采用传统的分类方法，以畜肉类、禽蛋类、水产类、素菜类等分类进行介绍，每种蒸菜制作过程比较具体，书后还附有四川蒸菜的名词解释和轶闻趣事等。本书具有全面性、可操作性、系统性等特点，是一本十分全面的四川蒸菜菜谱。

本书可作为餐厅、酒楼、饭店制作蒸菜的参考使用，也可供广大川菜烹饪爱好者阅读参考。

<<四川小吃大全>>

书籍目录

四川小吃的制作知识

第一章 四川小吃作用特点与分类

第二章 四川小吃的原料制作用具

第三章 四川面点小吃操作方法与面性知识

第四章 四川面点小吃馅心与面臊的运用

第五章 四川面点小吃熟制方法的掌握

第六章 四川小吃的创新方法

四川小吃菜谱

.....

米制品小吃

面制品小吃

杂粮制品小吃

其他类制品小吃

<<四川小吃大全>>

章节摘录

版权页：四川小吃最重要的一个特点就是“味道好”。

四川小吃的众多品种，在调味上都十分讲究，如名小吃“钟水饺”、“担担面”、“夫妻肺片”、“麻婆豆腐”、“川北凉粉”、“宋嫂面”、“豆花面”、“酸辣粉”等，在制作中最突出表现的就是在调味上十分注重。

四川人常说“味道出特色”、“小吃、小吃，全靠品味”，说明四川小吃调味的重要性。

成都地区近年来有一部分小吃，在社会上影响较大，口碑较好，也是近年来流行于市场的畅销小吃。如成都市“怪味面”、“牛王庙鸡杂面”、“勾魂面”、“伤心凉粉”、“查渣面”、“串串香”、“冷串串”、“麻辣烫”等，都是在调味运用选择上比较成功的品类，取得了不小的社会和经济效益。

由此可见小吃要创新，就必须根据其种类选择运用新的调味方法，用现今新的一些调味料，来制作出新颖口味的小吃。

例如，现在时尚流行于菜肴中的山椒味、鲜辣味、酸辣味、鲜椒蚝油味、泡椒味、麻辣孜然味、咖喱味等新型的调味方法，运用到四川传统小吃中来一定会创新出不少新潮流行的小吃。

另外还可选择一些川菜传统的味型，来创制出新的四川小吃品种，比如，川菜菜肴很有代表性的“鱼香味”，就可运用到四川水饺、抄手中调味，即可变为鱼香味的水饺、抄手。

又如，怪味、麻辣味、糊辣味、荔枝味等都可以运用到面食类小吃制品中。

相信只要正确地选择运用好这些味型，一定能创新出更多脍炙人口的四川小吃。

<<四川小吃大全>>

编辑推荐

《四川小吃大全》共分六个部分，分别介绍了四川小吃的制作知识，四川小吃菜谱，米制品小吃，面制品小吃，杂粮制品小吃和其他类制品小吃。

可作为餐厅、酒楼、饭店制作四川蒸菜的参考使用，也可供广大川菜烹饪爱好者阅读参考。

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>