

<<云南江湖菜>>

图书基本信息

书名：<<云南江湖菜>>

13位ISBN编号：9787536668133

10位ISBN编号：7536668139

出版时间：2005-1

出版时间：重庆出版社

作者：关明 编

页数：172

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>

<<云南江湖菜>>

内容概要

云南江湖菜是以家常菜和地方风味菜为基础，以求变思想和创新手法，独创特色，着力体现“适口者珍”的原则，受到大众消费者的赞赏和青睐。

“江湖菜”的提出应该说是属于餐饮文化的范畴。

从烹饪发展看，我们的饮食文化源远流长，由于各地区不同的饮食习惯，从而形成了具有不同风味的地方烹调特点的菜系、帮派，其历史功绩和作用不言而喻，但是也反映出地域局限性的问题，加之传统派系意识的禁锢，具有强烈的排他性和自闭性，致使菜路不宽，发展缓慢，出现了众口难调的尴尬局面，不利于云南菜的整体发展。

<<云南江湖菜>>

书籍目录

前言水产类 香柠辣鱼生 酸汤鲫鱼年糕煲 网油荷包烤鱼 铜锅桃花鱼 香茅芽鱼条 串烧黄腊丁 竹笼银鳕鱼 鱼茸脆香茶 香辣富贵鱼 秘制红曲腌鱼 糊辣跳跳鱼 铜锅煮活鱼 三七根炖鲫鱼 石头煮蝶鱼 卫氏花白鲢 过桥乌鱼 石屏香粑鱼 宾川海稍鱼 喜洲红冻鱼 猪肝鲈煮鱼 臭豆腐煮鱼 傣味柠檬鱼撒 风情酸辣鱼 腌鱼鲈 傣味烤鲜鱿 野山椒爆洱海虾 油酥虾巴 酸笋煮鳝鱼 大理香螺蛳 傣味豆豉抖螺肉 玉石爆牛蛙 竹筒酸笋牛蛙 洋芋斗螃蟹 酥油虾 南瓜蒸墨鱼仔 南瓜焖甲鱼 名酒(火局) 鲨鱼 家禽类 陈氏洋芋鸡 敌笋炖山鸡 老滇酱油凉鸡 天香神仙鸡 嘉香飘香鸡 家常蒜焖鸡 蘸水鸡 水米蒸仔鸡 地参炖乌鸡 永平辣子鸡 风味酱汁鸡 玉石熏鸡翅 盐插大串鸡 鬼鸡 普洱茶香鸡 酸多依煮山鸡 香椿春山鸡 红酒醉鸭舌 酸汤腊鹅 七星香辣鸭 香葱酱香鸡 刺桐关辣子鸡 花椒叶炒仔鸡 乡村黄焖鸡 尖椒爆鸭条 板鸭蒸臭豆腐 李氏醉香鸡畜肉类食用菌类果蔬类 “云南十八怪” 菜式

<<云南江湖菜>>

章节摘录

酸多依煮山鸡 酸多依是生长在滇西南西双版纳热带雨林中的一种高大乔木的果子，是傣族、佤族用来制造酸水的一种原料。

长期生活在那里的民族多以酸多依及其他野生树果为原料制造调味品，其味酸中带涩，涩中回甜，有去暑、解热、清肝的功效，是当地民间比较喜欢的食品。

用酸多依煮鸡，汤清味鲜，肉香苦凉。

用料 山鸡 1只 酸多依 15枚 无花果 10枚 干辣椒 10克 姜片、甜白酒汁、精盐各适量 制作方法 1. 山鸡宰杀，去毛开膛，除内脏，洗净切成3厘米大小的正方形小块。

2. 锅上火，注入清水，烧沸后放鸡块、余水。

3. 取土锅一个，将鸡块放其中，加水，用大火烧开后打去浮沫，放入干辣椒、姜片、甜白酒汁煮开。

4. 把酸多依和无花果洗净，一起放入锅中，改小火煮3小时左右，成熟后调入精盐后即可。

(孙俊) **香椿春山鸡** 玉溪市峨山县居住着彝族兄弟，在民间广为流传的峨山春鸡，被称为一道江湖名菜，因加入当地产大香椿籽面、花生，口味独特，麻辣鲜嫩，受到偏爱，峨山县几乎大型餐馆都将此菜做为招牌菜推出。

该菜工艺精湛，味道醇厚，老少皆宜。

用料 仔鸡 1只1500克 香椿籽面、花生、辣椒面、花椒面、小葱、生姜、精盐、味精、红油、芫荽各适量 制作方法 1. 净仔鸡用盐搓揉全身，静置30分钟后取出，放阴凉地方悬挂4小时，把皮晾干。

2. 取砂锅一口置于火上，放入清水，放鸡在其中，把葱打结，姜切片放入，用大火烧开后，打去浮沫，改小火，煮2小时左右，成熟取出，去掉大骨，用刀斩成块，放入石臼内。

3. 小葱部分切段，部分挽结；姜部分切片，部分切丝；花生炒香。

4. 将小葱段、姜丝、少许蒜茸、大香椿籽面、花生、辣椒面、花椒面、盐、味精、放入石臼内舂细，再与鸡一起舂，用力舂几十次。

5. 舂到肉质松散取出，放红油、芫荽，装盘即可上桌。

(罗荣) **红酒醉鸭舌** 红酒醉鸭舌是一款具有代表性的创新菜。

它用香醇浓郁并呈迷人宝石红的云南干红葡萄酒加新鲜小米辣浸泡鸭舌，除去了鸭舌的腥味，成菜色泽红润，酒香微辣，清香回甜，回味无穷。

用料 鸭舌250克 云南干红葡萄酒100克 小米辣 20克 冰块 20粒 白卤水、味精、精盐、胡椒粉、白糖、芫荽各适量 制作方法 1. 净鸭舌下入白卤水中卤入味待用。

2. 小米辣剁细泡入红酒中。

3. 把卤好的鸭舌放入红酒中，加入精盐、味精、胡椒、白糖调味后装入玻璃盘，撒上香菜，加入冰块，即可上桌。

(吕云) **酸汤腊鹅** 腊鹅是大理永平县的地方名特产，用腊鹅做的菜已有几十种，广为顾客所认可的还是这道具有悠久历史的名菜——酸汤腊鹅。

麦兰腌菜是把新鲜的麦兰菜洗净挂晒至半干后，用盐、干辣椒面、茴香子拌匀，放在大瓦罐中，十多天后可以食用。

酸汤腊鹅汤色暗红，酸香适口，酸辣中微呈甜味。

用料 腊鹅 1只1000克 麦兰腌菜 200克 青蚕豆米、干粉丝、泡辣椒、精盐、胡椒粉、味精、葱、泡姜、泡大蒜、芫荽、白糖、水发木耳各适量 制作方法 1. 腌菜切细，青蚕豆米用水焯过，干粉丝水发后切短，木耳清洗干净，葱切段，泡辣椒切成节，泡姜切片，泡大蒜去皮切片，芫荽切末。

2. 腊鹅用热水洗净砍成块，放入汤锅中煮至骨酥时下入酸菜、粉丝、青蚕豆米、木耳、泡蒜、泡姜、葱、盐、白糖、胡椒、泡辣椒、味精，稍煮后撒上芫荽末起锅，装在汤钵中即可。

<<云南江湖菜>>

(罗启语)

<<云南江湖菜>>

编辑推荐

本套丛书的特点是按地域将各大菜系具体分门别类，从地方菜的角度来评点各个菜系的用料，制法，烹饪手段，详细的介绍各个地方具有代表特色的菜肴数十道，以达到大众通俗的理解和学习的目的。

<<云南江湖菜>>

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>