

<<宫保美味秘笈>>

图书基本信息

书名：<<宫保美味秘笈>>

13位ISBN编号：9787537529778

10位ISBN编号：7537529779

出版时间：2004-1

出版时间：刘自华、等 河北科学技术出版社 (2004-01出版)

作者：刘自华

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>

<<宫保美味秘笈>>

内容概要

熟悉中餐菜肴的人都知道，作为中国烹饪主体菜系的“四川菜”，历来是以“味多，味广，味厚，味浓，味醇”而享美誉的，在人们的心目中，川菜和美味是分不开的，民间早就有“食在中国，味在四川”之说。

为什么川菜中会有那么多风格独具、美味各异的味型呢？

原因之一就是川菜厨师那富有创造的意识 and 永不满足的进取精神，同样是一种调味品，一经川菜的加工调制就会以不同的风格、不同的口味、不同的口感调制于菜肴之中，赢得了“一格一菜，百菜百味”的盛誉。

以川菜的标志性调味品“辣椒”为例，可以毫无夸张地讲，从来也没有哪一方菜系能够像在川菜中使用得那么充分儿得当，郫县豆瓣酱、泡辣椒、辣椒节、辣椒碎、辣椒粉、辣椒油、榨辣椒、尖辣椒，林林总总，一经川菜厨师的巧手烹制，便能调制一道道风味风格各不相同的佳肴美味。

本文仅就“干红辣椒”在川菜中使用谈一些认识。

<<宫保美味秘笈>>

书籍目录

宫保密笈 宫保墨鱼仔 宫保墨鱼花 宫保墨鱼丸 宫保熘赤贝 宫保鱿鱼须 宫保素腰花 宫保熘三丁 宫保熘鸡肝 宫保炒翅尖 宫保炒切蟹 宫保熘西芹 宫保魔芋片 宫保魔芋丝 等等

<<宫保美味秘笈>>

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>