第一图书网, tushu007.com

# <<香辣过瘾吃川菜>>

## 图书基本信息

书名：<<香辣过瘾吃川菜>>

13位ISBN编号：9787538449778

10位ISBN编号：7538449779

出版时间：2010-10

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：《学做家常菜》编委会 编

页数：192

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

# <<香辣过瘾吃川菜>>

## 前言

川菜有麻、辣、甜、咸、酸、苦六种味。
在六种基本味型的基础上，又可调配变化为多种复合味型，在川菜烹饪过程中，如能运用味的主次、浓淡、多寡，调配变化，加之选料、切配和烹调得当，即可获得色、香、味、形俱佳的具有特殊风味的各种美味佳肴。
川菜的复合味型有20多种，如咸鲜味型、家常味型、麻辣味型、糊辣味型、鱼香味型、姜汁昧型、怪味味型、椒麻味型、酸辣味型、红油味型、蒜泥味型、麻酱味型、酱香味型、烟香味型、荔枝味型、五香味型、香精味型、糖醋味型、甜香味型、陈皮味型、芥末味型、咸甜味型、椒盐味型、糊辣荔枝味型、茄汁味型等。

第一图书网, tushu007.com

# <<香辣过瘾吃川菜>>

## 内容概要

川菜是以成都、重庆两个地方菜为代表，选料讲究，规格划一，层次分明，鲜明协调。
川菜作为我国八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融汇了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收、创新，享誉中外。
本书把复杂的川菜制作和调味方法变成普通家庭可以接受的简单方法，让普通家庭主妇利用家中常见的原料、调料制作出正宗川菜的色香味。

第一图书网, tushu007.com

# <<香辣过瘾吃川菜>>

## 书籍目录

蔬菜类白菜酸辣白菜麻辣白菜鸡汁白菜清汤白菜白菜卷筒肉凉拌辣白菜白菜辣泡菜泡菜墩鱼香白菜卷白菜地瓜豆皮汤冬瓜红花蜜冬瓜回锅冬瓜麻辣冬瓜辣汁冬瓜汤芽菜扣冬瓜冬瓜连锅汤鲜蘑冬瓜丸豆角鱼香豆角香烧腐竹扁豆干煸四季豆麻辣四季豆菜心鱼香菜心双菇鹑蛋豆芽咸鱼炒豆芽怪味银芽番茄糖醋熘番茄熘番茄健力番茄汁酿番茄西梅番茄甜汤地瓜八宝地瓜泥冰糖地瓜圆花生米椒盐拌花生米琥珀花生黄瓜鱼香黄瓜丁酸辣黄瓜皮豆瓣黄瓜川辣黄瓜鸡汁酿黄瓜黄瓜泡菜豆腐酿黄瓜荧白荧白炒肉丝荧白辣椒炒毛豆鱼香荧白椒盐荧白盒卷心菜白香辣卷心菜辣味卷心菜莲藕野山椒炝藕片速腌辣味藕片萝卜酿萝卜红珠鹌蛋玉笋辣炒萝卜干酸辣萝卜辣拌萝卜干麻辣萝卜丝辣腌萝卜条泡酸辣萝卜皮麻辣萝卜干汤萝卜连锅汤胡萝卜香辣胡萝卜条泡胡萝卜南瓜干烧雪菜南瓜麻辣南瓜芹菜川香茄子豆瓣茄子鱼香茄花肉末鱼香茄咸鱼茄子煲鱼香茄条鱼香茄饼椒麻茄子汤鱼香茄子汤辣味茄丝香辣茄鸡煲青椒烧拌青椒腌青椒家常冬笋笋家常春笋油焖春笋鲜芦笋炒腊肉海米玉笋辣味鸡汤莴笋麻辣子笋丝罗汉笋汤鸡汁焖冬笋四季泡菜怪味山椒竹笋油泼莴笋丝千煸冬笋土豆成都素烩香辣土豆粒豌豆馏子鲜豌豆绣球珧柱西蓝花麻辣蓝花脆辣炝西蓝花禽蛋类鸡翅豉香鸡翅辣子鸡翅鸡肉炒辣子鸡块花椒鸡丁怪味鸡丝海椒鸡丁麻辣土豆鸡怪味鸡椒麻童子鸡椒麻蕨菜鸡口水鸡姜汁热窝鸡油泼鸡旱蒸沙参鸡荷叶粉蒸鸡金针鸡肉汤四川鸡汤青椒嫩鸡鸡肝鱼香鸡肝麻辣鸡肝鸡腿肉冬笋辣鸡球可乐焖鸡腿辣子鸡丁芹黄炒鸡条麻辣鸡腿家常鸡腿豆腐板栗烧鸡鱼香脆炸鸡软炸仔鸡块鸡胸肉宫爆鸡丁鸡肉蚕豆酥椒麻鸡片辣椒炒鸡丁烧糊辣鸡条双耳椒麻鸡莴笋鸡片清汤把心鱼翅川味鸡末椒麻鸡丁麻酱棒棒鸡鸡胗爆炒鸡胗麻辣鸡胗鸡爪辣椒泡凤爪蒜茸凤爪酸汁凤爪四川老泡坛乌鸡人参阿胶炖乌骨鸡野菌乌鸡汤鸭脯肉千椒鸭丁酱爆核桃鸭脯丁鸭火二丁鸭片鱿鱼卷油爆鸭球鸭肉姜爆鸭丝提篮辣味鸭肉仔姜炒鸭丝……畜肉类水产类菌豆类五谷类野味类

第一图书网, tushu007.com


## 章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

# <<香辣过瘾吃川菜>>

## 编辑推荐

《香辣过瘾吃川菜》：火爆上市彩色菜例，步步详解，简单易学，超级实用。
超级过瘾500例精选特色川菜烹饪过程分布详解，500幅彩色菜例图片，快速查找检索菜品目录。
超级麻辣近1000条食材选购、储存、烹饪小窍门。
近1000条食材营养禁忌，食疗功效贴心话。
让你吃香喝辣全书附大量烹饪要点提示。
权威加强版全书汇集最正宗、最地道、最经典、最流行的四川名菜、超级诱惑烹正宗巴蜀美味。

第一图书网, tushu007.com

# <<香辣过瘾吃川菜>>

## 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