

<<7天学会家常川菜>>

图书基本信息

书名：<<7天学会家常川菜>>

13位ISBN编号：9787538460001

10位ISBN编号：7538460004

出版时间：2012-9

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：马敬译

页数：255

字数：300000

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>

<<7天学会家常川菜>>

内容概要

《7天学会家常川菜》针对川菜爱好者，用通俗易懂的语言、清晰的操作步骤和海量的图片，为您详细讲解川菜的各种烹制技法，使您在7天内学会家常川菜。

《7天学会家常川菜》首先用2天时间，为您分步介绍川菜的基础常识，如川菜历史、川菜成因、川菜特色、川菜流派、川菜原料和调料、川菜味型、川菜烹调术语、川菜菜式、川菜原料加工、川菜特殊技法和四川火锅等，使您在正式烹调川菜前，就可以通过看图加以了解，增加学习操作的自信心。

随后的5天时间，我们按照原料线索加以分类，并且遵循家常川菜简单、实用、经典的原则，选取一些食材易于购买、操作方法简单、被大家熟知的四川菜肴，详细地加以介绍。使您能够以轻松的心情、常见的原料、快捷的方法烹调出一道道看似平凡却大有意味的家常川菜。

<<7天学会家常川菜>>

作者简介

马敬泽，中国烹饪大师、吉林烹饪大师、国家级烹饪技师、全国餐饮业国家级评委、吉林省餐饮协会秘书长、曾在香格里拉大酒店任中餐行政总厨，在2002年评为香格里拉集团年度最佳总厨。2008年创办裕旺明餐饮管理公司，先后成立了陋食铭慢餐简菜馆、小马哥融合菜、小马哥面饭馆、堂主专业食堂管理机构，与社会多家餐饮企业和金融企业建立了品牌合作和人员输出。

<<7天学会家常川菜>>

书籍目录

第1天初识家常川菜

川菜渊源
川菜成因
川菜特色
川菜流派
川菜原料
川菜调料
川菜味型
川菜术语
川菜菜式

.....

第2天 家常川菜巧入门

原料加工
加工窍门
特殊技法
四川火锅

.....

第3天蔬菜豆制品

开水白菜
白汁芦笋
珊瑚萝卜卷
白菜烧芋头
白菜丸子
干贝菜心
干煸冬笋
回锅胡萝卜
川辣土豆丝
干煸四季豆
椒麻桃仁
干酱高笋

.....

第4天健康禽蛋

白果烧鸡
大千姜片鸡块
怪味鸡块
红油鸡片
鸡火丝饵块
花椒鸡丁
贵妃鸡翅
姜汁热窝鸡
瓦块鸡
龙穿凤翅
三圆白汁鸡
辣子鸡翅
宫保鸡丁

<<7天学会家常川菜>>

麻辣汉阳鸡

.....

第5天营养畜肉

合川肉片

川香卤肉

龙眼咸烧白

川味桃仁肉卷

芙蓉肉糕

菜心狮子头

东坡肘子

粉蒸肉

连山回锅肉

水煮烧白

肉丝灌汤

.....

第6天美味水产

北渡鱼火锅

半汤鱼

葱油鱼条

豆豉酥鱼

干煸鳝丝

豆瓣鲜鱼

大蒜鲇鱼

富贵鱼

浣花鱼头

锅魁鱼丁

旱蒸脑花江团

东坡墨鱼

.....

第7天风味小吃

铜井巷素面

邛崃奶汤面

汉源榨榨面

成都甜水面

四川豆花面

赖汤圆

资中兔子面

内江牛肉面

川味八宝面

红油肉末面

麻辣烫

.....

<<7天学会家常川菜>>

编辑推荐

四川被誉为“天府之国”，人杰地灵，物产丰富。

川菜是我国的主要菜系之一，在其发展过程中，一直是博采众家之长来不断丰富自己，对各个菜系以及宫廷菜、官府菜、寺院菜等都融汇贯通，所谓“南菜川味，北菜川烹”，正是对这一特点的概括。

吃过川菜的人，无不惊叹其味型之多和变化之大，致使几十种复合味型各具特色。

川菜的烹制技法多种多样，而以特别重视火候的小煎、小炒、干烧、干煸见长。

川菜适应性强，菜品雅俗共赏，居家饮膳色彩和平民生活气息浓烈，更适合家庭烹饪习做。

火辣辣的川菜，热辣辣的情。

希望《7天学会家常川菜》能成为你家庭饮食方面的好参谋，不仅可以使您在烹调的过程中享受到其中的乐趣，更能体受到美食中那一份醇美，那一缕温暖，那一种幸福。

与此同时我们愿川菜这朵奇葩，永远盛开，香遍千家万户。

<<7天学会家常川菜>>

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>