

<<香辣家常菜>>

图书基本信息

书名：<<香辣家常菜>>

13位ISBN编号：9787543662131

10位ISBN编号：7543662132

出版时间：2010-6

出版时间：青岛

作者：《天天饮食》栏目组丛书编委会 编

页数：157

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>

## <<香辣家常菜>>

### 内容概要

《天天饮食》是中央电视台1999年2月22日推出的一个以介绍做菜方法、畅谈做菜体会为主要内容的，集知识性、趣味性、服务性为一体的栏目，节目播出十年来，本着服务大众的原则，栏目组为了适应观众的需求不断摸索，在节目的表现形式上不断尝试和创新。

## <<香辣家常菜>>

### 书籍目录

- 1 技巧篇 香辣美味，调出来
  - 香辣菜必备调味品
  - 香辣菜美味秘诀
  - 香辣菜常用的烹调方法
- 2 素菜篇：香辣爽口
  - 韩国泡菜
    - 珊瑚白菜
    - 辣炒白菜
    - 四川泡菜
    - 芥末白菜墩
  - 爆炒圆白菜
  - 香辣甘蓝
  - 辣拌菠菜
  - 蓑衣黄瓜
  - 爆腌珊瑚黄瓜卷
  - 五彩缤纷
  - 剁椒炆双笋
  - 凉拌莴笋丝
  - 酸辣登天双丝
    - 油吃麻辣莴笋
  - 芦笋拌虾仁
  - 芥油芦笋
  - 一清二白
    - 炭烤韭菜
  - 酸辣炒韭菜
  - 香辣藕丝
  - 生煎杭椒
    - 糖醋彩椒
    - 腰果爆茄丁
  - 怪味 茄子
  - 鱼香茄子
  - 蒸什锦
    - 油炸芋丝
    - 丝瓜虾干煮芋艿
    - 剁椒蒸小土豆
    - 炆拌土豆丝
  - 煎酿鲜香菇
  - 素水煮肉片
  - 泡椒杏鲍菇
  - 醉酒豆芽
  - 油泼豆腐
    - 凉拌辣豆腐
  - 家常麻婆豆腐
  - 麻婆鸳鸯豆腐
  - 川北凉粉

<<香辣家常菜>>

爆腌海带娃娃菜

芝麻双丝海带

杭椒松花

3 肉菜篇：香辣下饭

肉丝凉粉拌百叶

酸辣里脊

蒜汁木瓜肉卷

脆瓜氽白肉

酿青椒

广式回锅肉

干锅辣白菜

剁椒腊肉炒臭干

炒麻辣猪肚

凉粉拌腰花

豇豆炆猪腰

蒜薹炆肚片

椒香大肠

麻辣双耳

夫妻肺片

红油肚丝

麻辣牛百叶

干锅牛肚

醋浸椒酿肉

宝石花椒肉

干香牛肉片

锦绣牛肉粒

酱焖薯仔牛肉

芹香牛肉丝

香煎牛扒

家常牛肉酱汤

微波烧烤

油泼羊肉

塞外手扒羊肉

芝麻羊排

风味炒烤羊排

啤酒兔丁

洋葱拌兔肉

丁香兔腿

铁板开心兔子串

炭火烤兔腿

凉拌小公鸡

杭椒辣子鸡

姜汁热窝鸡

怪味鸡

麻辣芝麻鸡

糟汁鸡块

家味宫保鸡

<<香辣家常菜>>

凉拌鸡丝鱼腥草

莴笋拌鸡丝

黄瓜拌鸡肝

川味鸭块

麻辣鸭肠

4 水产篇：香辣开胃

辣子鱼块

麻婆豆腐鱼

浆水鱼

香辣干烧鱼

花椒鱼条

香辣水滑鱼片

川味鱼条

大蒜烧鲑鱼

红黄蒸鳕鱼

剁椒鱼头

椒盐带鱼条

水煮鱼

手撕泥鳅

椒丝蒸鱼头

蒜香鳝片

家常鳝段

鲜鳝焖脆藕

家常水浸鱼

粉丝椒蒸鱼

麻辣黄鱼

金沙银鱼

锅烧香椿银鱼

香辣小银鱼

银鱼煎蛋

香芋银鱼

海蛎煎蛋

麻辣盆盆虾

湘式拌河虾

尖椒虾皮

香辣基围虾

尖椒海米

香辣蟹

极品南瓜香

## &lt;&lt;香辣家常菜&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：2.金钩豆瓣。

一种以蘸食为主的豆瓣酱，以重庆酿造的为佳。

它是以蚕豆为主料，加金钩（四川对干虾仁的叫法）、香油等酿制而成的。

这种豆瓣酱呈深棕褐色，光亮油润，味鲜回甜，咸淡适口，略带辣味，是制作香辣菜最佳的蘸料。

此外，还可以用于火锅、调制酱料等。

芥末芥末是用芥子研成的末，有一种浓烈的特殊气味，多用于拌制凉菜，荤素原料均可使用。

市场上有调制好的芥末酱、芥末膏等成品出售，使用起来也很方便。

陈皮陈皮也叫“橘皮”，是用橘子皮阴干或晒干制成的。

以皮薄而大、色红、香气浓郁的为佳。

陈皮在凉菜中运用广泛，如陈皮兔丁、陈皮牛肉、陈皮鸡等。

此外，由于陈皮有独特的芳香气味，也多用于烹制动物性原料和豆制品原料的菜肴，如五香牛肉、五香鳝段、五香豆腐干等。

芝麻制作香辣菜多用黑芝麻，以个大、色黑、饱满、无杂质的为佳。

也可以用芝麻研磨出芝麻酱或用芝麻榨出芝麻油，芝麻酱和芝麻油与其他调味品组合，能调制出风味独特的麻酱味。

芝麻油在烹调凉菜或热菜时均可使用，主要起增香的作用。

姜制作香辣菜一般使用的是子姜、生姜、干姜三种。

子姜为时令鲜蔬，季节性强，可作调料或者腌渍成泡姜。

与子姜、干姜相比，生姜的运用范围是最广泛的。

通常是把生姜加工成丝、片、末、汁来使用，在炒、煮、炖、蒸、拌等各种烹调方法中都不可缺少。

如姜汁热窝鸡、姜汁肘子、姜汁豇豆等菜肴的调味均以生姜为主。

## <<香辣家常菜>>

### 媒体关注与评论

十年之前，一群电视人怀着对生活的热爱，开始了对饮食服务类节目的探索。于是，在央视的屏幕上，多了一个叫《天天饮食》的节目、十年之间，《天天饮食》就像一个蹒跚学步的孩子，经过不断地尝试和努力，终于找到了一条自己的道路——做家常菜，聊家常事，寻厨艺乐趣，品生活真味。

——中央电视台社教节目中心副主任（天天饮食）栏目总监制

<<香辣家常菜>>

编辑推荐

《香辣家常菜(普通版)》：蔬菜类·肉类·水产类·香麻辣，好过瘾，经典菜品汇聚，名厨现场献技

。

<<香辣家常菜>>

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>