

<<诱人家常川菜大全>>

图书基本信息

书名：<<诱人家常川菜大全>>

13位ISBN编号：9787121187001

10位ISBN编号：7121187000

出版时间：2013-1

出版时间：电子工业出版社

作者：甘再富 编

页数：159

字数：240000

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>

<<诱人家常川菜大全>>

前言

川菜，起源于四川、贵州一带，故而得名。相传，在宋代，川菜就已渐渐影响到中原人的饮食习惯，并形成流派。川菜发展至今，取材更为广泛，味型更为多变，且兼收了各菜系之精华，其麻辣鲜香的口感，让人对缠绵在舌尖上的川味日益流连。

谈起耳熟能详的经典川菜，瞬间映入脑海的有麻婆豆腐、宫保鸡丁、回锅肉、鱼香肉丝、水煮鱼及水煮肉等，在川菜这个大家族中，这些可谓是经典中的经典。这些菜肴看似貌不惊人，实际上每一道都制作精巧，原料搭配经典而讲究，具有独到之处。

本书精选了近300道经典家常川菜，包括诱人凉菜、上瘾热菜、滋补汤羹、精致主食四大类别，介绍了地道的做法，并提供了做出正宗味道的秘诀，教你轻松上手，使你在家就能享受有滋有味的绝色川香。

让神奇而具有旺盛生命力的川菜走上我们的餐桌，使我们的生活更加酣畅淋漓、红红火火吧！

<<诱人家常川菜大全>>

内容概要

川菜备受广大读者的喜爱。讲究色香味俱全的川菜并不是只能在大厨手中诞生，我们也可以。本书将为读者介绍各式各样让人食指大动、胃口大开的川式家常菜，让读者在家也能做出美味、地道的川菜。另外，以菜式及食材的不同来划分章节，让读者可以一目了然，轻易找到喜爱的菜品。

<<诱人家常川菜大全>>

作者简介

甘再富，重庆云阳县人，1967年生，中式烹调高级技师，获得西安交通大学管理学院EMBA硕士学位，现任西安市陕西国人川菜酒楼董事长。
1984年入厨学艺，具有28年烹饪实践经验和丰富的大中型餐饮企业厨政管理经验，擅长川菜冷热菜肴的烹制，旁通晋菜、粤菜等。

<<诱人家常川菜大全>>

书籍目录

绪论

四川美食全攻略

经典川菜特色调料

川菜的13种口味详解

1 诱人川味凉菜

素食凉菜

生拌茼蒿 / 脆嫩清香

韭菜拌核桃仁 / 清香适口

菠菜拌粉条 / 咸鲜香辣

芥末菠菜 / 咸酸鲜辣冲

椒麻西芹 / 咸鲜脆嫩、椒麻辛香

碧绿口口脆 / 酥脆可口

四川泡菜 / 酸咸爽口

红油萝卜丝 / 咸鲜微辣

酱香萝卜 / 口感脆爽

凉拌胡萝卜干 / 咸鲜麻辣

红油三丝 / 咸鲜微辣

凉拌芥菜头 / 麻辣爽口

炝拌茶香苗 / 咸鲜清淡可口

腌拌儿菜皮 / 酸甜微辣

鱼腥草拌蚕豆 / 酸辣回甜

凉拌鱼腥草 / 酸辣回甜微麻

姜汁豇豆 / 姜味浓郁、咸酸鲜香

泡椒木耳 / 酸辣脆嫩

凉拌木耳 / 咸鲜爽口

剁椒花生仁 / 咸鲜微辣

水豆豉拌花生仁 / 豆豉味浓

五香豆腐干 / 干香味美

麻辣豆腐干 / 麻辣鲜香

酸辣蕨根粉 / 酸辣爽口

凉拌皮蛋 / 软嫩香辣

麻辣卤蛋 / 麻辣咸香

青椒皮蛋 / 咸鲜爽口

荤食凉菜

蒜泥白肉 / 脆嫩清香

太白酱肉 / 酱香浓郁、细嫩软糯

川味香肠 / 麻辣鲜香

芥末肚丝 / 芥末味浓厚

红油耳片 / 香辣味厚重

椒麻腰片 / 椒麻咸鲜

卤水猪舌 / 咸鲜适口

腊猪舌 / 干香

凉拌猪心 / 咸鲜味浓、香辣味厚

麻辣牛肉干 / 麻辣干香

蘸水牛肉 / 麻辣醇香

<<诱人家常川菜大全>>

干拌牛肚 / 麻辣味厚
 红油百叶 / 咸鲜香辣
 鲜椒毛肚丝 / 麻辣清香
 夫妻肺片 / 麻辣香浓
 花生仁拌兔丁 / 咸鲜麻辣
 盐水鸡 / 咸鲜清淡爽口
 钵钵鸡 / 麻辣鲜香
 椒麻鸡 / 咸鲜香麻
 葱椒鸡 / 咸鲜微麻
 怪味鸡丝 / 咸甜麻辣酸
 凉拌鸡丁 / 咸鲜清香微麻
 泡椒凤爪 / 咸鲜酸辣
 川味卤鸡爪 / 咸鲜麻辣
 卤水鸡肫 / 咸鲜适口
 油淋鸭 / 外酥内嫩
 芥末鸭掌 / 冲辣香脆
 爽脆鸭掌 / 咸鲜酸辣
 干拌鸡肫 / 麻辣味厚
 五香鸭肝 / 五香味浓郁
 豆瓣鹅肠 / 香辣诱人
 香酥小黄鱼 / 咸鲜酥脆
 老醋蜇头 / 醋香浓郁、酸中微甜
 2 上瘾川味热菜
 够劲时蔬川菜
 剁椒白菜心 / 香辣爽口
 开水白菜 / 鲜嫩清香
 清炒茼蒿 / 咸鲜清淡
 小白菜烧芋头 / 咸香滑腻
 炝炒小白菜 / 鲜香咸辣
 川椒爆西芹 / 咸鲜爽辣
 清炒苦瓜 / 咸香可口
 炝炒菜花 / 咸鲜香辣
 蒜泥西兰花 / 咸鲜脆嫩
 韭菜炒鸡蛋 / 咸鲜可口
 丝瓜炒蛋 / 清香适口
 蒜蓉蒸丝瓜 / 蒜香浓郁、清淡可口
 辣炒南瓜条 / 咸鲜微辣
 麻婆冬瓜 / 麻辣
 番茄烧茄子 / 酸咸可口
 虎皮尖椒 / 酸辣
 豆豉炒青椒丁 / 咸鲜
 炝炒圆白菜 / 清鲜脆嫩、咸鲜香辣
 炝炒油菜 / 香辣
 清炒苋菜 / 咸鲜清淡
 米汤芥菜 / 清淡可口
 青椒土豆丝 / 清爽脆嫩
 麻辣土豆泥 / 麻辣可口

<<诱人家常川菜大全>>

沙窝小土豆 / 绵软浓香
炆炒藕丁 / 口感爽脆、清新可口
糖醋藕片 / 酸甜爽口
泡菜烧芋头 / 酸辣软糯
下饭菌豆川菜
家常肉末烧香菇 / 咸鲜微辣
平菇肉片 / 鲜香味浓
炆炒口蘑片 / 咸鲜微辣
回锅杏鲍菇 / 微甜带辣
鱼香鸡腿菇 / 鲜酸甜辣
酸豇豆炒肉末 / 酸辣可口
干煸豆角 / 麻辣鲜香
家常豆角 / 咸鲜微辣
腊肉烧豌豆 / 腊味浓郁、软糯可口
酥炸青豌豆 / 酥脆适口
腊肉荷兰豆 / 腊味醇厚
清炒荷兰豆 / 口感脆嫩、咸香可口
麻婆豆腐 / 麻辣鲜香
家常豆腐 / 咸鲜味美
口袋豆腐 / 咸鲜醇香
虾仁豆腐 / 咸鲜清淡可口
青蒜炒香干 / 咸鲜爽口
酸菜豆花 / 咸鲜酸辣
酸辣豆花 / 酸辣咸鲜
水煮豆花 / 咸鲜麻辣可口
鲜香水产川菜
凉粉鲫鱼 / 咸鲜微辣
豆瓣鱼 / 咸鲜甜酸
辣子鱼块 / 麻辣鲜香
芹菜鱼丝 / 咸鲜
豆豉鱼 / 麻辣
家常鱼丁 / 鲜香麻辣
水煮鱼 / 麻辣
回锅鱼 / 鲜香
干烧平鱼 / 肉香骨脆、微辣鲜香
麻辣烤平鱼 / 麻辣鲜香
清蒸鲈鱼 / 咸鲜
麻辣泥鳅 / 麻辣味浓、香酥可口
家常泥鳅 / 清香
酸菜黄辣丁 / 酸辣味浓郁
五彩鳝丝 / 咸鲜
大蒜烧鳝鱼 / 鲜美
面疙瘩鳝段 / 香辣开胃
鳝鱼粉丝 / 麻辣
干煸鳝丝 / 麻辣适口
红烧带鱼 / 咸鲜味美
糖醋带鱼 / 酸甜适口

<<诱人家常川菜大全>>

老干妈带鱼 / 香辣
干烧黄鱼 / 咸鲜微酸辣
泡椒墨鱼仔 / 咸鲜香辣
小炒鱿鱼丝 / 咸鲜味美
糖醋银鱼 / 酸甜酥脆
宫保大虾 / 咸鲜微辣酸甜
干烧大虾 / 鲜香
香辣基围虾 / 麻辣
白灼基围虾 / 咸鲜
腰果虾仁 / 鲜美
鱼香虾仁 / 鱼香味浓郁
韭菜炒河虾 / 鲜香可口
酥炸小河虾 / 香酥适口
麻辣小龙虾 / 麻辣爽口
泡青菜烧小龙虾 / 酸辣
香辣蟹 / 麻辣鲜香
芽菜烧肉蟹 / 鲜咸香辣
泡椒牛蛙 / 咸鲜带辣
芽菜牛蛙 / 咸鲜醇厚
辣炒文蛤 / 咸鲜微辣
火爆田螺 / 麻辣鲜香
绝妙畜肉川菜
辣子肉丁 / 微辣略带酸甜
甜椒肉丝 / 咸鲜可口
家常肉末茄饼 / 鲜香
干煸肉末苦瓜 / 麻辣咸鲜
鱼香肉末茄子 / 鱼香味浓
蚕豆肉末炒西芹 / 咸鲜微辣
青椒肉丝 / 鲜咸诱人
青蒜回锅肉 / 鲜香爽口
盐煎肉 / 咸鲜
鱼香肉丝 / 咸甜酸辣鲜香
干煸肉丝 / 咸鲜味浓
糖醋里脊 / 外酥内嫩
红烧肉 / 咸甜微辣
锅巴肉片 / 酥脆鲜嫩
粉蒸肉 / 香润浓郁
咸烧白 / 咸香熟软
东坡肘子 / 酱香味浓
香辣猪蹄 / 香辣可口
糖醋排骨 / 酸甜适中
酱香大排 / 酱香浓郁
火爆腰花 / 口味咸鲜
鱼香脑花 / 鱼香味厚
家常脑花 / 咸鲜微辣
青花椒炒猪心 / 麻辣清香
水煮牛肉 / 麻辣

<<诱人家常川菜大全>>

土豆烧牛肉 / 咸鲜微辣
干煸牛肉丝 / 麻辣咸鲜
川式烤牛排 / 麻辣鲜香
香烹牛排 / 咸鲜微辣
香菜爆羊肉 / 咸鲜味厚
孜然羊肉 / 麻辣咸鲜
粉蒸羊肉 / 麻辣鲜香
辣炒羊杂 / 咸鲜香辣
陈皮兔丁 / 麻辣清香
尖椒炒兔肉 / 咸鲜味厚
3 滋补川味汤羹
浓香禽蛋汤羹
乌鸡枸杞汤 / 汤清味鲜
香菇养身鸡汤 / 汤鲜味美
酸菜鸡丝汤 / 汤清味鲜
带丝鸭汤 / 汤浓香醇
酸萝卜老鸭汤 / 咸鲜微酸
冬菜鸭肝汤 / 咸鲜清香
鸡蛋豆腐羹 / 鲜香适口
黄瓜皮蛋汤 / 清香可口
营养畜肉汤羹
大千圆子汤 / 咸鲜味美
豆芽肉饼汤 / 清鲜可口
榨菜肉丝汤 / 咸鲜味美
生烧连锅汤 / 味道清鲜
酸辣汤 / 酸辣适口
开胃泡菜肉片汤 / 汤鲜解腻
腊肉菜头汤 / 清香味醇
腊猪蹄炖红肉 / 腊香咸鲜
海带炖猪蹄 / 鲜香味浓
猪蹄汤 / 软糯不腻
芸豆炖肘花 / 肥而不腻
猪棒骨炖萝卜 / 汤清味美
紫菜绿豆炖排骨 / 汤鲜味厚
冬瓜腰片汤 / 味道清鲜
竹荪猪腰油皮汤 / 鲜醇清香
酸辣牛肚汤 / 酸辣爽口
清炖牛肉汤 / 清亮爽口
大枣牛肝汤 / 鲜香味浓
番茄牛尾汤 / 汤浓味鲜
杂烩汤 / 醇厚不腻
山药羊肉汤 / 咸鲜味美
鲜美水产汤羹
三鲜鳝丝汤 / 咸鲜清淡
酸菜鳝片汤 / 汤味鲜醇
豆腐蔬菜鱼片汤 / 鲜嫩适口
文蛤冬瓜汤 / 清香鲜美

<<诱人家常川菜大全>>

清爽素汤羹

雪菜冬瓜汤 / 细嫩清香

芋头白菜汤 / 清淡咸鲜

番茄蔬菜煎蛋汤 / 咸鲜味美

银耳莲子羹 / 软糯香甜

当归山楂炖黑米 / 鲜美可口

4 精致川味主食

面条凉粉米粉类

担担面 / 咸鲜微辣

宜宾燃面 / 清香筋道

鸡丝凉面 / 咸辣鲜香

甜水面 / 咸鲜略甜

豌豆扯面 / 滑润清香

崇庆荞面 / 清香筋道

青菠面 / 清淡适口

米凉粉 / 柔韧爽滑

川北凉粉 / 麻辣味浓

绵阳米粉 / 咸鲜酸辣

酸辣粉 / 酸辣可口

牛肉火锅粉 / 香辣味浓

饺子抄手锅贴类

钟水饺 / 甜辣香鲜

蒸饺 / 皮软糯、馅鲜香

龙抄手 / 皮薄爽滑

牛肉抄手 / 鲜美醇香

鸡汁锅贴 / 鲜嫩多汁

包子烧卖锅盔类

韩包子 / 松软细嫩

芽菜包子 / 芽菜味浓郁

豆沙包子 / 豆沙味浓郁

小笼汤包 / 咸鲜味美

玻璃烧卖 / 鲜香

酸菜炒软饼 / 酸香适口

空锅盔 / 外酥内松

鲜肉锅盔 / 咸鲜味美

正宗川味甜品

香甜菠萝饭 / 酸甜可口

猪油麻花 / 酥脆香甜

赖汤圆 / 软糯香甜

醪糟粉子 / 糟香浓郁

叶儿粑 / 清香可口

糍粑 / 软糯香甜

麻团 / 酥香甜润

白糕 / 嫩香爽口

玉米发糕 / 香甜细嫩

蛋烘糕 / 酥软香甜

开口笑 / 外脆内酥

<<诱人家常川菜大全>>

<<诱人家常川菜大全>>

章节摘录

版权页：插图：家常肉末茄饼 鲜香 主料 茄子200克，猪肉末100克，鸡蛋120克。

调料 豆瓣酱30克，盐2克，鸡精1克，酱油3克，五香粉3克，鲜汤150克，水淀粉150克，淀粉100克，植物油500克（约耗100克）。

1.将淀粉30克和鸡蛋调成全蛋糊；猪肉末加盐1克、淀粉70克、五香粉、清水做成猪肉馅；茄子洗净，削皮，切成圆形连刀片，将猪肉馅装入切好的圆形连刀片中。

2.将夹好肉馅的茄饼用全蛋糊裹匀，用五成热的植物油500克炸熟。

全部炸好后，将油烧至七成热，将炸熟的茄饼放入锅内，再炸至金黄色，捞出。

3.锅底留植物油20克烧至五成热，放入豆瓣酱炒至油色红亮，加鲜汤、盐1克、酱油、茄饼用中火烧至入味，放鸡精，用水淀粉勾芡即可。

干煸肉末苦瓜 麻辣咸鲜 主料 苦瓜250克，猪肉末50克。

调料 花椒3克，芽菜20克，干辣椒8克。

盐3克，酱油3克，鸡精2克，香油2克，植物油15克。

1.苦瓜洗净，去瓢，切片；干辣椒洗净，切段；肉末用酱油腌渍。

2.锅内加入植物油5克烧热，下入猪肉末炒熟。

3.锅内倒入植物油5克烧热，加入苦瓜煸炒至苦瓜断生、表面轻微焦糊，起锅备用。

4.锅内倒入植物油5克烧热，放干辣椒段、花椒炒香，加入苦瓜、芽菜、猪肉末、盐、鸡精炒香，淋入香油，起锅装盘即可。

<<诱人家常川菜大全>>

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>