

<<诱惑川菜全集>>

图书基本信息

书名：<<诱惑川菜全集>>

13位ISBN编号：9787501985319

10位ISBN编号：7501985316

出版时间：2012-1

出版时间：轻工

作者：陈祖明//彭涛//罗文

页数：288

字数：600000

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>

<<诱惑川菜全集>>

内容概要

本书为介绍家常制作川菜的彩色菜谱书，内容丰富、品种全面、菜例经典，不仅详尽介绍了川菜的特点、川菜常见烹饪方法、川菜刀工、川菜调味品、川菜特色味汁制法、川菜卤汁制法等川菜基本知识，还介绍了凉菜、热菜、汤菜、素菜、火锅、小吃等正宗、地道的家常川菜的制作方法。本书每道菜均配有图片，以及原料、调料、制法、特点、技术关键等方面知识，是一本非常实用的家庭必备学习制作川菜的精美菜谱全书。

<<诱惑川菜全集>>

作者简介

陈祖明

四川成都人，现任四川烹饪高等专科学校烹饪系教授，川菜发展研究中心副主任，国家级中式烹饪高级技师，中国烹饪名师，四川省国家职业技能鉴定考评员。

彭涛

四川绵竹人，现任四川烹饪高等专科学校烹饪系副教授，中国烹饪名师，烹饪高级技师。参加四川省首届中国川菜大赛获热菜单项竞赛金奖、获中国川菜烹饪银奖技术能手称号。

罗文现任四川烹饪高等专科学校烹饪系教师，中国烹饪名师，烹饪高级技师。

曾多次代表学校参加烹饪比赛，并获得面点金厨奖、面点个人金奖、全能铜奖等奖项。

<<诱惑川菜全集>>

书籍目录

- PART 1 川菜诱人食欲的特点
- 12 川菜的特点
 - 13 川菜特色调味用料
 - 15 川菜特色味汁的配方与制法
- PART 2 非吃不可的地道川菜
- 20 川菜常见烹调方法
 - 28 地道川味荤凉菜
 - 28 太白酱肉(酱香味)
 - 28 蒜泥白肉卷(蒜泥味)
 - 29 烟熏排骨(烟香味)
 - 29 川味腊肉(烟香味)
 - 29 红汤腰片(红油味)
 - 30 红油黄喉(红油味)
 - 30 红油耳片(红油味)
 - 31 麻辣牛肉干(麻辣味)
 - 31 灯影牛肉(麻辣味)
 - 31 夫妻肺片(麻辣味)
 - 32 干拌牛肚梁(麻辣味)
 - 32 陈皮兔丁(陈皮味)
 - 33 双味蘸水兔(葱油味、香辣味)
 - 33 怪味鸡丝(怪味味)
 - 33 椒麻鸡(椒麻味)
 - 34 钵钵鸡(麻辣味)
 - 34 麻辣鸡块(麻辣味)
 - 34 藤椒鸡片(藤椒味)
 - 35 白斩鸡(怪味味)
 - 36 口水鸡(麻辣味)
 - 37 泡椒凤爪(泡椒味)
 - 37 酸辣芥末鸡爪(酸辣芥末味)
 - 38 豆豉猫猫鱼(豆豉味)
 - 38 酸辣风味鱼(酸辣味)
 - 38 麻辣脆肠(麻辣味)
 - 39 豆瓣鹅肠(豆瓣味)
 - 39 灯影鱼片(麻辣味)
 - 40 地道川味荤热菜
 - 40 鱼香肉丝(鱼香味)
 - 41 韭黄肉丝(咸鲜味)
 - 41 干煸肉丝(咸鲜味)
 - 42 坛子肉(咸鲜味)
 - 43 江津肉片(鱼香味)
 - 43 辣子肉丁(家常味)
 - 44 糖醋里脊(糖醋味)
 - 44 宫保肉花(糊辣味)
 - 45 回锅肉(家常味)
 - 45 锅巴肉片(荔枝味)

<<诱惑川菜全集>>

- 46 水煮刨花肉 (麻辣味)
- 46 咸烧白 (咸鲜味)
- 47 甜烧白 (甜香味)
- 47 水煮烧白 (麻辣味)
- 48 东坡肘子 (咸甜味)
- 49 香辣霸王肘 (香辣味)
- 49 鱼香肘子 (鱼香味)
- 50 香辣肘 (香辣味)
- 50 香辣排骨 (香辣味)
- 51 苦瓜煸排骨 (咸鲜味)
- 51 风味香排骨 (家常味)
- 52 碎肉豇豆 (咸鲜味)
- 52 豉椒炒爽肚 (豆豉味)
- 52 糊辣黄喉 (糊辣味)
- 53 大蒜肥肠 (蒜香味)
- 53 鲜花椒烧肥肠 (椒麻味)
- 53 泡椒脆肠 (泡椒味)
- 54 青椒炒猪耳 (咸鲜味)
- 54 香辣节节香 (香辣味)
- 54 酸辣蹄筋 (酸辣味)
- 55 小炒猪手 (家常味)
- 55 香辣猪蹄 (香辣味)
- 56 脑花豆腐 (家常味)
- 56 鱼香脑花 (鱼香味)
- 56 火爆腰花 (咸鲜味)
- 57 腊肉烧豌豆 (咸鲜味)
- 57 腊肉荷兰豆 (咸鲜味)
- 58 蘸水牛肉 (咸鲜味)
- 58 豆花嫩牛肉 (麻辣味)
- 58 干煸牛肉丝 (麻辣味)
- 59 水煮牛肉 (麻辣味)
- 60 水煮肥牛 (麻辣味)
- 60 藤椒肥牛 (藤椒味)
- 60 香辣肥牛 (香辣味)
- 61 川式牛腩煲 (家常味)
- 61 川椒牛仔骨 (香辣味)
- 61 麻辣牛百叶 (麻辣味)
- 62 兔豆花 (咸鲜味)
- 62 尖椒炒兔 (麻辣味)
- 62 麻辣烤兔 (孜香麻辣味)
- 63 黄焖兔 (咸鲜味)
- 63 孜香兔块 (孜香麻辣味)
- 64 宫保鸡丁 (糊辣味)
- 64 辣子鸡丁 (家常味)
- 65 黄焖鸡 (咸鲜味)
- 65 太白鸡 (家常味)
- 66 红袍鸡 (家常味)

<<诱惑川菜全集>>

- 66 鸡米芽菜 (家常味)
- 66 芋儿烧鸡 (家常味)
- 67 藤椒乌鸡 (藤椒味)
- 67 酥炸鸡翅 (五香味)
- 67 生烧鸡翅 (咸鲜味)
- 68 火爆鸡胗 (咸鲜味)
- 68 青椒鸡杂 (麻辣味)
- 68 炒鸡肝 (咸鲜味)
- 69 双椒掌中宝 (家常味)
- 69 香辣掌中宝 (香辣味)
- 70 干煸卤鸡爪 (麻辣味)
- 70 酸辣鸡血旺 (酸辣味)
- 71 毛血旺 (麻辣味)
- 71 姜爆鸭丝 (咸鲜味)
- 72 太白鸭 (咸鲜味)
- 72 鲜椒炒碎鸭 (家常味)
- 72 香酥鸭 (五香味)
- 73 香辣板鸭 (香辣味)
- 73 魔芋烧鸭 (家常味)
- 73 泡菜神仙鸭 (家常味)
- 74 鱼香全鸭 (鱼香味)
- 74 豉香鸭舌 (豆豉味)
- 74 火爆鹅肠 (咸鲜味)
- 75 茶树菇煨鸽 (咸鲜味)
- 75 藤椒炒鸽杂 (麻香味)
- 76 豆瓣鱼 (豆瓣味)
- 76 干烧鱼 (鲜咸味)
- 76 回锅鱼 (家常味)
- 77 酸菜鱼 (家常味)
- 77 川味烤鱼 (麻辣味)
- 78 风味泡菜鱼 (泡椒味)
- 78 泡椒鱼条 (泡椒味)
- 78 莴笋烧鱼块 (咸鲜味)
- 79 香辣沸腾鱼 (香辣味)
- 80 剁椒鲳鱼 (剁椒味)
- 80 椒香鱼片 (椒麻味)
- 81 麻辣水煮鱼 (麻辣味)
- 81 炆锅鱼 (麻辣味)
- 82 家常江团 (家常味)
- 82 麻辣刺婆鱼 (麻辣味)
- 83 蘸水鱼 (糊辣味)
- 83 青花椒烧鲤鱼 (椒麻味)
- 83 豆花鱼片 (麻辣味)
- 84 川式烤鳊鱼 (麻辣味)
- 84 泡豇豆煸鳊段 (家常味)
- 84 红烧青鳊 (家常味)
- 85 水煮鳊段 (麻辣味)

<<诱惑川菜全集>>

- 85 干煸鳝丝 (麻辣味)
- 85 峨眉鳝丝 (麻辣味)
- 86 香辣泥鳅 (香辣味)
- 86 麻婆牛蛙 (麻辣味)
- 86 泡椒牛蛙 (泡椒味)
- 87 鸿运当头 (咸鲜味)
- 87 年年有余 (鱼香味)
- 87 老妈带鱼 (甜酸带辣味)
- 88 泡椒墨鱼仔 (泡椒味)
- 88 鲜花椒鱿鱼片 (椒麻味)
- 89 宫保大虾 (糊辣味)
- 89 香辣基围虾 (香辣味)
- 90 麻辣小龙虾 (麻辣味)
- 90 生爆甲鱼 (家常味)
- 90 香辣蟹 (香辣味)
- 91 火爆田螺 (麻辣味)
- 91 干烧海参 (家常味)
- 91 青椒炒海参 (家常味)
- 92 地道川味素凉菜
- 92 蒜泥黄瓜 (蒜泥味)
- 92 剁椒茄条 (剁椒味)
- 93 泡椒木耳 (泡椒味)
- 93 四川泡菜 (咸酸味)
- 94 生拌子姜 (咸鲜味)
- 94 渣海椒 (家常味)
- 94 香炆侧耳根 (糊辣味)
- 95 侧耳根拌蚕豆 (蒜泥味)
- 95 椒麻桃仁 (椒麻味)
- 96 花生仁拌萝卜干 (麻辣味)
- 96 剁椒花生仁 (剁椒味)
- 97 怪味花生仁 (怪味味)
- 97 水豆豉拌花仁 (红油味)
- 98 家常酥豌豆 (家常味)
- 98 青椒水豆豉 (家常味)
- 98 五香豆干 (五香味)
- 99 激黄豆 (鱼香味)
- 99 酸辣蕨根粉 (酸辣味)
- 100 地道川味素热菜
- 100 过江豆花 (麻辣味)
- 100 酸菜豆花 (酸辣味)
- 101 麻婆豆腐 (麻辣味)
- 102 麻辣腐丝 (麻辣味)
- 102 水煮豆花 (麻辣味)
- 103 鱼香茄饼 (鱼香味)
- 103 莲白炒粉丝 (咸鲜味)
- 103 糖醋莲白 (糖醋味)
- 104 开水白菜 (咸鲜味)

<<诱惑川菜全集>>

- 104 干妈白菜心 (家常味)
- 104 虎皮青椒 (酸辣味)
- 105 干煸四季豆 (咸鲜味)
- 105 回锅厚皮菜 (家常味)
- 105 干辣椒炒蕨菜 (家常味)
- 106 青椒爆石花 (咸鲜味)
- 106 干煸苦瓜 (咸鲜味)
- 106 臊子蒸蛋 (咸鲜味)
- 107 麻辣土豆 (麻辣味)
- 107 酸菜胡豆瓣 (家常味)
- 108 山椒魔芋 (家常味)
- 108 水豆豉煨苦笋 (麻辣味)
- 109 金沙玉米 (咸鲜味)
- 109 蜂窝玉米 (甜香味)
- 109 玉米马蹄烙 (甜咸味)
- 110 干锅茶树菇 (咸鲜麻辣味)
- 110 蒜炆金针菇 (咸鲜味)
- PART 3 吃了上瘾的经典川菜
- 112 川菜基本烹饪技法
- 118 经典川味荤凉菜
- 118 糖醋排骨 (糖醋味)
- 118 卤排骨 (五香味)
- 119 姜汁肚丝 (姜汁味)
- 119 芥末肚丝 (芥末味)
- 119 五香猪蹄 (五香味)
- 120 金银猪肝 (咸鲜味)
- 120 红油心舌肚 (红油味)
- 120 川味香肠 (麻辣味)
- 121 龙须牛肉 (红油味)
- 121 花生仁拌兔丁 (麻辣味)
- 121 玫瑰兔丁 (甜香味)
- 122 花椒鸡丁 (麻辣味)
- 122 盐水鸡 (咸鲜味)
- 123 香麻子鸡 (鲜香味)
- 123 爽脆鸭掌 (酸辣味)
- 124 桃仁鱼排 (咸鲜味)
- 124 多味九肚鱼 (多味味)
- 124 葱酥鱼 (葱香味)
- 125 葱辣带鱼 (香辣味)
- 125 五彩鳝丝 (麻辣味)
- 126 糊辣鲜虾 (糊辣味)
- 126 椒麻墨鱼丝 (椒麻味)
- 127 老醋蜇头 (咸酸味)
- 127 青红椒海蜇丝 (家常味)
- 128 经典川味荤热菜
- 128 盐煎肉 (家常味)
- 128 子姜肉丝 (咸鲜味)

<<诱惑川菜全集>>

- 129 酱肉丝 (酱香味)
- 129 蒜薹肉丝 (家常味)
- 129 青笋肉片 (咸鲜味)
- 130 盐菜回锅肉 (家常味)
- 130 青椒回锅肉 (咸鲜味)
- 130 豆泡炖五花肉 (家常味)
- 131 红烧肉 (咸甜味)
- 131 蒜香拆骨肉 (蒜香味)
- 132 樱桃肉 (咸甜味)
- 133 焦皮肘子 (咸鲜味)
- 133 姜汁热味肘 (姜汁味)
- 134 干烧肘子 (家常味)
- 134 干烧子排 (五香味)
- 135 风沙排骨 (香辣味)
- 135 酱香大排 (怪味味)
- 136 金沙排骨 (咸鲜味)
- 136 孜然排骨 (孜香麻辣味)
- 136 圆笼排骨 (家常味)
- 137 肉末茼蒿菜 (咸鲜味)
- 137 野菌狮子头 (咸鲜味)
- 137 粉蒸肥肠 (家常味)
- 138 大蒜肚条 (咸鲜味)
- 138 火爆双脆 (咸鲜味)
- 138 腊味薯泥 (咸鲜味)
- 139 香炸腊肠 (咸鲜味)
- 139 雪豆蹄花 (咸鲜味)
- 139 家常臊子蹄筋 (家常味)
- 140 葱烧蹄筋 (咸鲜味)
- 140 臊子脑花 (咸鲜味)
- 140 家常脑花 (家常味)
- 141 白灼腰花 (姜汁味)
- 141 香葱爆腰花 (家常味)
- 141 米椒腰花 (鲜辣味)
- 142 小笼蒸牛肉 (麻辣味)
- 142 飘香牛肉 (家常味)
- 142 番茄烧牛肉 (茄汁味)
- 143 土豆烧牛肉 (家常味)
- 143 咖喱烤牛肉 (咖喱味)
- 144 牙签牛肉 (麻辣味)
- 144 韭香牛柳 (咸鲜味)
- 144 黄瓜香菇牛柳 (咸鲜味)
- 145 番茄牛柳 (茄汁味)
- 145 香炸麻辣牛排 (香辣味)
- 145 三鲜烩牛尾 (茄汁味)
- 146 茄汁牛尾 (茄汁味)
- 146 青花椒牛肉串 (麻辣味)
- 147 腊肉烧牛筋 (家常味)

<<诱惑川菜全集>>

- 147 三酱爆肥牛 (咸鲜味)
- 148 香菜爆羊肉 (麻辣味)
- 148 小炒黑山羊 (家常味)
- 148 山椒烧子兔 (家常味)
- 149 小煎子鸡条 (家常味)
- 149 老干妈爆子鸡 (家常味)
- 150 干煸鸡 (家常味)
- 150 苦笋烧鸡 (家常味)
- 150 墨鱼炖母鸡 (咸鲜味)
- 151 辣子鸡 (麻辣味)
- 152 葱椒鸡 (咸麻味)
- 152 绿叶双椒鸡 (麻辣味)
- 152 鲜熘鸡丝 (咸鲜味)
- 153 五彩鸡丝 (咸鲜味)
- 153 白果鸡丁 (咸鲜味)
- 153 青椒鸡丁 (咸鲜味)
- 154 鱼香碎米鸡丁 (鱼香味)
- 154 咖喱鸡丁 (咖喱味)
- 154 菠萝鸡丁 (咸甜味)
- 155 枸杞鸡仁 (咸鲜味)
- 155 鸡米窝窝头 (咸鲜味)
- 155 鱼香鸡块 (鱼香味)
- 156 醋熘鸡块 (鱼香味)
- 156 板栗烧鸡 (咸鲜味)
- 157 茶树菇烧鸡 (咸鲜味)
- 157 茼笋烧鸡 (咸鲜味)
- 158 虎儿瓜烧土鸡 (家常味)
- 158 凉粉烧鸡 (麻辣味)
- 159 乡村烧鸡 (麻辣味)
- 159 雪魔芋烧鸡 (咸鲜味)
- 160 肚条鸡 (麻辣味)
- 160 锅巴香辣鸡 (麻辣味)
- 161 家常热窝鸡 (家常味)
- 161 香酥鸡腿 (五香味)
- 162 酥炸鸡柳 (椒盐味)
- 162 脆椒鸡柳 (咸辣味)
- 162 果味鸡排 (果汁味)
- 163 糯米鸡肉狮子头 (咸鲜味)
- 163 白果炖鸡 (咸鲜味)
- 163 松茸炖土鸡 (咸鲜味)
- 164 三七蒸鸡 (咸鲜味)
- 164 野生菌烧乌鸡 (咸鲜味)
- 164 芝麻鸡肾 (鲜咸味)
- 165 芹菜鸭子 (咸鲜味)
- 165 虫草鸭子 (咸鲜味)
- 165 玉竹沙参焖老鸭 (咸鲜味)
- 166 干烧鸭翅 (家常味)

<<诱惑川菜全集>>

- 166 香卤鸭子 (五香味)
- 167 青椒鸭丁 (咸鲜味)
- 167 风味脆皮鸭 (咸鲜味)
- 168 啤酒鸭 (酒香味)
- 168 土豆烧鸭 (家常味)
- 169 黄豆烧鸭 (家常味)
- 169 子姜爆鸭丝 (家常味)
- 170 冬菜鸭条 (咸鲜味)
- 170 鱼香鸭条 (鱼香味)
- 171 菠萝鸭片 (咸鲜味)
- 171 白汁全鸭 (咸鲜味)
- 171 鸡烩鸭腰 (咸鲜味)
- 172 香辣鸭唇 (香辣味)
- 172 豉椒煸鸭舌 (豆豉味)
- 173 鲜熘鸭肝 (咸鲜味)
- 173 红烧老鹅 (家常味)
- 174 生爆鹅丁 (家常味)
- 174 双冬烩鹅片 (咸鲜味)
- 174 干煸鹅翅 (麻辣味)
- 175 苦笋泡椒鹅掌 (泡椒味)
- 175 冒菜鹅肠 (麻辣味)
- 175 天麻乳鸽 (咸鲜味)
- 176 玉竹蒸鸽 (咸鲜味)
- 176 双椒鸽脯 (酱香味)
- 176 香酥乳鸽 (五香味)
- 177 家乡鱼片 (家常味)
- 177 老干妈鱼条 (麻辣味)
- 178 果味鱼排 (果汁味)
- 178 香辣酥皮鱼片 (麻辣味)
- 178 子姜小煎鱼条 (家常味)
- 179 开门红鱼头 (剁椒味)
- 179 芥菜烧鱼腩 (家常味)
- 179 酱烧青鱼 (家常味)
- 180 藿香鲫鱼 (家常味)
- 180 豆腐鲫鱼 (家常味)
- 180 鲫鱼蒸蛋 (咸鲜味)
- 181 菊花鱼 (甜酸茄汁味)
- 181 蒜香鱼 (蒜香味)
- 182 粉蒸鱼 (家常味)
- 182 老豆腐烧鱼 (麻辣味)
- 182 番茄蒸鲈鱼 (茄汁味)
- 183 翡翠鳊鱼 (咸鲜味)
- 183 辣子鱼 (麻辣味)
- 184 清蒸鳊鱼 (咸鲜味)
- 184 灌汤鳊鱼 (咸鲜味)
- 185 豉汁武昌鱼 (豉汁味)
- 185 腰果炒鳗丁 (咸鲜味)

<<诱惑川菜全集>>

- 185 孜然鳗鱼 (孜香麻辣味)
186 红烧鲈鱼 (家常味)
186 青蒜炖啤酒鲈鱼 (咸鲜味)
186 球溪鲈鱼 (麻辣味)
187 侧耳根黄瓜鳝段 (家常味)
187 鳝段粉丝 (酸辣味)
187 大蒜烧鳝鱼 (家常味)
188 参蒸鳝段 (咸鲜味)
188 面疙瘩鳝段 (家常味)
189 去骨泥鳅 (家常味)
-
- 189 芽菜牛蛙 (咸鲜味)
190 珍珠牛蛙 (家常味)
190 土豆烧甲鱼 (家常味)
191 薑菜炒河虾 (咸鲜味)
191 韭菜炒河虾 (咸鲜味)
192 糖醋带鱼 (糖醋味)
192 红烧带鱼 (家常味)
193 清炒墨鱼仔 (咸鲜味)
193 家常鱿鱼 (家常味)
194 牛肝菌熘鱿鱼片 (咸鲜味)
194 小炒鱿鱼丝 (家常味)
195 干煸鱿鱼肉丝 (咸鲜味)
195 荔枝鱿鱼卷 (荔枝味)
196 韭香鳊鱼条 (咸鲜味)
196 香酥小黄鱼 (椒盐味)
196 干烧黄鱼 (家常味)
197 薯片沙拉三文鱼 (沙拉味)
197 果汁三文鱼 (甜酸味)
197 泡菜三文鱼卷 (咸鲜味)
198 干煸三文鱼皮 (麻辣味)
198 三文鱼煎蛋 (咸鲜味)
198 姜汁银鳕鱼 (姜汁味)
199 麻婆豆腐银鳕鱼 (麻辣味)
199 鱼香虾仁 (鱼香味)
199 腰果虾仁 (咸鲜味)
200 番茄虾仁 (咸鲜味)
200 吐司虾排 (咸鲜味)
200 金丝沙拉 (咸鲜味)
201 金沙大虾 (蟹黄味)
201 干烧大虾 (咸鲜味)
202 土豆芽菜烧肉蟹 (家常味)
202 鲜菌玉米炖海蟹 (咸鲜味)
203 香酥虾排 (咸鲜味)
204 芙蓉膏蟹 (咸鲜味)
204 番茄炖文蛤 (咸鲜味)
205 烤扇贝 (家常味)

<<诱惑川菜全集>>

- 205 蒜蓉蒸扇贝 (蒜香味)
- 205 糊辣鲜贝 (糊辣味)
- 206 经典川味素凉菜
- 206 生拌茼蒿 (酸辣味)
- 206 芥末生菜 (芥末味)
- 207 凉拌茄泥 (蒜泥味)
- 207 烧拌茄子 (蒜泥味)
- 207 青椒皮蛋拌茄条 (咸鲜味)
- 208 胭脂泡菜 (甜酸味)
- 208 碧绿口口脆 (咸鲜味)
- 208 麻酱凤尾 (麻酱味)
- 209 韭菜拌桃仁 (咸鲜味)
- 209 蛋酥花生仁 (咸鲜味)
- 210 姜汁豇豆 (姜汁味)
- 210 炝炒豌豆尖 (咸鲜味)
- 211 鱼香青豆 (鱼香味)
- 211 花生仁拌豆干 (酸辣味)
- 212 红油萝卜丝 (红油味)
- 212 糟醉冬笋 (香糟味)
- 212 盐水竹笋 (咸鲜味)
- 213 凉拌木耳 (酸辣味)
- 213 香拌野生菌 (咸辣味)
- 213 菊花三丝 (咸酸味)
- 214 经典川味素热菜
- 214 家常豆腐 (家常味)
- 215 口袋豆腐 (咸鲜味)
- 215 蚝油豆腐 (蚝油味)
- 216 虾仁豆腐 (咸鲜味)
- 216 金银豆腐羹 (咸鲜味)
- 217 沙锅豆腐 (咸鲜味)
- 217 酱烧冬笋 (酱香味)
- 218 养生小炒 (咸鲜味)
- 218 椿芽炒蛋 (咸鲜味)
- 218 白油苦笋 (咸鲜味)
- 219 青菜钵 (咸鲜味)
- 219 干贝菜心 (咸鲜味)
- 220 青椒土豆丝 (咸鲜味)
- 220 干煸土豆条 (咸鲜味)
- 220 藏红花娃娃菜 (咸鲜味)
- 221 炸酱娃娃菜 (酱香味)
- 221 苦瓜烘蛋 (咸鲜味)
- 222 鱼香油菜薹 (鱼香味)
- 222 虾米龙须菜 (咸辣味)
- 222 蜜汁糯米藕 (甜香味)
- 223 橙汁藕片 (甜香味)
- 223 剁椒蒸芋仔 (剁椒味)
- 224 蚕豆泥 (甜香味)

<<诱惑川菜全集>>

- 224 清炒南瓜丝 (家常味)
- 224 川贝雪梨 (甜香味)
- PART4 3 难挡诱惑的川味火锅
- 226 川味卤汁制作
- 228 诱惑川味火锅
- 228 麻辣火锅 (麻辣味)
- 229 生片火锅 (咸鲜味)
- 229 鸳鸯火锅 (咸鲜味、麻辣味)
- 230 串串香 (麻辣味)
- 230 冷锅鱼 (麻辣味)
- 231 毛肚火锅 (麻辣味)
- 231 滋补火锅 (咸鲜味)
- 232 翘脚牛肉 (咸鲜味)
- 232 羊肉汤锅 (咸鲜味)
- 233 鱼头火锅 (麻辣味)
- 233 笋子鸡火锅 (家常味)
- 234 诱惑川味干锅
- 234 干锅北极虾 (麻辣味)
- 235 干锅鸡 (麻辣味)
- 236 香辣鸭脖 (麻辣味)
- 236 香辣猪手 (麻辣味)
- 237 干锅豆筋 (麻辣味)
- 237 干锅香辣八爪鱼 (红油味)
- 238 焖锅藤椒兔 (麻辣味)
- 238 鸡杂煨锅 (麻辣味)
- 239 焖锅鱼 (麻辣味)
- 240 诱惑川味汤菜
- 240 榨菜肉丝汤 (咸鲜味)
- 240 酸菜胡豆瓣汤 (咸鲜味)
- 241 绿茶松茸菌汤 (咸鲜味)
- 241 鲜菌肉片汤 (咸鲜味)
- 241 豆酥肥肠汤 (咸鲜味)
- 242 酸菜牛柳汤 (酸辣味)
- 242 侧耳根鸡丝汤 (咸鲜味)
- 242 竹笋乳鸽汤 (咸鲜味)
- 243 萝卜丝鲫鱼汤 (咸鲜味)
- 243 沙锅鱼头 (咸鲜味)
- 244 天麻鱼头 (咸鲜味)
- 244 嫩南瓜玉米汤 (咸鲜味)
- 244 番茄蔬菜蛋花汤 (咸鲜味)
- 245 诱惑川味汤菜
- 245 萝卜连锅汤 (咸鲜味)
- 245 豆芽丸子汤 (咸鲜味)
- 246 猪棒骨炖萝卜汤 (咸鲜味)
- 246 紫菜绿豆炖排骨 (咸鲜味)
- 246 归芪炖母鸡 (咸鲜味)
- 247 野菌炖乌鸡 (咸鲜味)

<<诱惑川菜全集>>

- 247 海带炖鸭 (咸鲜味)
- 247 酸萝卜煨老鸭 (咸酸味)
- 248 绿豆南瓜汤 (咸鲜味)
- 248 银耳老南瓜 (甜香味)
- PART5 3好吃馋人的川味小吃
- 250 川菜刀工
- 250 常见刀具
- 251 常见刀法
- 253 刀工操作姿势
- 253 常见原料成形
- 256 杂酱面 (咸鲜味)
- 256 四川凉面 (麻辣味)
- 256 铺盖面 (咸鲜味)
- 257 宜宾燃面 (麻辣味)
- 257 担担面 (家常味)
- 258 番茄煎蛋面 (咸鲜味)
- 258 海味面 (咸鲜味)
- 259 红烧牛肉面 (麻辣味)
- 259 甜水面 (咸甜味)
- 260 酸菜肉丝面 (咸鲜味)
- 260 三鲜支耳面 (咸鲜味)
- 261 三鲜烩面 (咸鲜味)
- 261 大蒜鳝鱼面 (家常味)
- 261 龙抄手 (咸鲜味)
- 262 钟水饺 (红油蒜泥味)
- 262 青椒水饺 (咸鲜味)
- 262 清汤南瓜饺 (咸鲜味)
- 263 玻璃饺子 (咸鲜味)
- 263 一品锅贴 (咸鲜味)
- 264 糯米烧卖 (咸鲜味)
- 264 翡翠烧卖 (咸鲜味)
- 264 奶白馒头 (甜香味)
- 265 回锅肉包子 (咸鲜味)
- 265 芽菜包子 (咸鲜味)
- 265 素菜包子 (咸鲜味)
- 266 鲜肉包子 (咸鲜味)
- 266 豆沙包子 (甜香味)
- 266 小笼汤包 (咸鲜味)
- 267 牛肉焦饼 (咸鲜味)
- 267 生煎包子 (咸鲜味)
- 268 翡翠煎盒 (咸鲜味)
- 268 卤肉夹馍 (咸鲜味)
- 268 青蒿锅摊 (咸鲜味)
- 269 蛋皮春卷 (家常味)
- 270 韭香春卷 (咸鲜味)
- 270 蛋香薄饼 (甜香味)
- 270 椰香绿豆包 (甜香味)

<<诱惑川菜全集>>

- 271 咖喱葱香酥 (咖喱味)
- 271 葱香手抓饼 (葱香味)
- 272 奶香玉米饼 (甜香味)
- 272 葱油酥饼 (葱香味)
- 273 凉糍粑 (甜香味)
- 273 叶儿粑 (甜香味)
- 273 椰香糯米糍 (甜香味)
- 274 玉米发糕 (甜香味)
- 274 蒸蒸糕 (甜香味)
- 274 红豆糕 (甜香味)
- 275 酸奶南瓜糕 (甜香味)
- 275 奶黄南瓜球 (甜香味)
- 275 蜂巢荞面糕 (甜香味)
- 276 黄金窝窝头 (甜香味)
- 276 开口笑 (甜香味)
- 276 无矾油条 (咸鲜味)
- 277 奶油炸糕 (甜香味)
- 277 香麻炸尖堆 (甜香味)
- 278 枣泥葱姑饼 (甜香味)
- 278 火腿土豆饼 (咸鲜味)
- 278 芝麻薯枣 (甜香味)
- 279 橘香麻枣 (甜香味)
- 279 怪味鳊鱼酥 (怪味味)
- 280 冰花鸡蛋球 (甜香味)
- 280 糯米珍珠球 (甜香味)
- 280 香脆巧果 (甜香味)
- 281 千层莲蓉酥 (甜香味)
- 282 宫廷桃酥 (甜香味)
- 282 酥香胡萝卜 (甜香味)
- 282 酥香玉米条 (甜香味)
- 283 伤心凉粉 (麻辣味)
- 283 酸辣粉 (酸辣味)
- 284 酸辣豆花 (酸辣味)
- 284 麻辣凉粉 (麻辣味)
- 284 开心冰粉 (家常味)
- 285 臊子凉粉 (家常味)
- 285 川北凉粉 (麻辣味)
- 286 荞面鸡丝 (芥辣味)
- 286 赤豆汤圆 (甜香味)
- 287 绿茶汤圆 (甜香味)
- 287 醉八仙 (甜香味)
- 287 桂圆莲枣粥 (甜香味)
- 288 八宝粥 (甜香味)
- 288 滋补银耳羹 (甜香味)
- 288 椰香西米露 (甜香味)

<<诱惑川菜全集>>

章节摘录

版权页：插图：豆瓣 又称辣豆瓣、辣豆瓣酱，是选用新鲜的红辣椒、蚕豆、盐为主要原料，以传统工艺精酿发酵而成。

在四川所有的豆瓣酱中，首推郫县酿造的“郫县豆瓣”。

豆瓣始创于清朝康熙年间，至今已逾300年历史，其特征是红褐色、略油润、有光泽，有酱香和辣香，味鲜辣，瓣粒较酥脆化渣、回味较长、黏稠适度。

用它炒菜、制作火锅分外提色增香，被誉为“川菜的灵魂”。

使用时要注意炒香。

泡辣椒 又称泡海椒、鱼辣椒等，是由新鲜的红辣椒加盐、白糖、酒、香料等在泡菜水中腌渍而成。

一般选用二荆条辣椒，也有用朝天椒、米椒等泡制。

四川是全国辣椒的主要产区之一，所产的二荆条辣椒质量最好，它色鲜红、质嫩，椒角细长、肉厚子少，辣味适中，香味与辣味俱佳，维生素含量高，最适宜做泡辣椒。

由于泡辣椒在泡制过程中产生了乳酸，用来烹制菜肴，会使菜肴不仅具有独特的香气和味道，还能去除鱼类的腥味，有增鲜、增辣、增味的作用，是川菜中烹制鱼肴、鱼类火锅、鱼香味、泡椒味等的主要调料。

小米辣椒属于小果型的特色辣椒。

单产高、果型小、辣味强、香味浓郁、口感良好，与子弹头、二荆条辣椒相比，辣味更为突出，烹调上多用于调味和蘸碟，是理想的辣味调料。

小米辣椒以其果形新奇美观、辣味独特，既能烹制美味佳肴，又可增进食欲、促进血液循环和防感冒、御风寒而深受消费者的欢迎。

<<诱惑川菜全集>>

编辑推荐

《诱惑川菜全集》是一部实用权威家庭必备的学做正宗川菜的菜谱全书。

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>