

<<川菜烹饪技巧·香辣篇>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹饪技巧·香辣篇>>

13位ISBN编号：9787504717993

10位ISBN编号：7504717991

出版时间：2003-8-1

出版时间：中国物资出版社

作者：刘自华

页数：256

字数：140000

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>

<<川菜烹饪技巧·香辣篇>>

内容概要

川菜自古喜味浓，巴人美食讲麻辣；味浓麻辣于一菜，亦浓亦香蜀饕餮情。

麻辣是川菜的一大特色，也是喜食川菜的人们津津乐道的，但怎样才是真正中川菜的麻辣？怎样通过烹饪过程达到真正的麻辣效果，是每一位专事川菜的司厨人员应发备的常识和应掌握的技巧。

有些川菜烹制出来后，业内人士品尝后认为是外行，一般民众品尝后认为是内行，原因是我们的川菜司厨人员功力不到家，是火候不够。

这个火候包括：原料的选配、刀功的成型、汤汁的勾兑、火工的烹调等多道环节。

笔者从事川菜烹调三十年，总结出了一套切实可行的操作方法的技巧，就每一技术性问题都作了较为详细的阐述，摒弃了过去菜肴写作的药方格式，而是采取一种全新的视角，不是教你怎样去做菜，而是让你自己去悟，正所谓师傅进门，修行在个人。

等你语出了其中的道理，做菜的技巧就会达到一个新的境界。

<<川菜烹饪技巧·香辣篇>>

作者简介

刘自华，国家特级烹调技师，师从著名川菜大师陈松如。
在德国出版《正宗中国菜》大型菜谱，获法兰克福书展优秀奖，在中国香港出版《辣到跳》，在中国台湾出版《辣味美食》，另有《川菜制作图文全解100例》等30余部著作出版。
《烹调杂志》特约撰稿人，曾发表数十篇学术文

<<川菜烹饪技巧·香辣篇>>

书籍目录

一、麻婆豆腐二、鱼香肉丝三、回锅肉四、生爆盐煎肉五、宫保鸡丁六、水煮牛肉七、干煸牛肉丝八、家常臊子海参九、灯笼鸭子十、陈皮牛肉十一、小笼蒸牛肉十二、鱼香鸭方十三、鱼香茄子十四、川椒炆黄瓜十五、家常牛冲十六、家常豆腐十七、鱼香大虾十八、干烧大虾十九、鱼香网油吓卷二十、网油灯笼鸡二十一、干煸鳝鱼丝二十二、大蒜烧黄鳝

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>