第一图书网, tushu007.com

<<家常川菜>>

图书基本信息

书名：<<家常川菜>>

13位ISBN编号：9787506492201

10位ISBN编号：7506492202

出版时间：2013-2

出版时间：中国纺织出版社

作者：犀文图书

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

第一图书网, tushu007.com

前言

前言吃在中国，味在四川。
但这绝不是说，其他地方菜系没味或者味少，我们祖国地大物博，随便哪个地方都有自己丰富的味，独特的味，值得自豪的味。
而川菜的味则是祖国菜系中的一个典型代表。
川菜是对我国西南地区的四川和重庆等地具有地域特色的饮食的统称，川菜最大的特点是“一菜一格，百菜百味”。
川菜以成都、重庆、川南三个地方菜为代表，层次分明，鲜明协调，以用料广博、味道多样、菜肴适应面广而著称。
尤以麻辣、鱼香、怪味等味型独擅其长。
烹调手法上擅长小炒、小煎、干烧、干煸。
川菜作为我国汉族八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位。
它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，有着别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。
炒菜需有葱、姜、蒜，这是放之四海而皆准的真理，但是花椒、胡椒、辣椒这“三椒”，却是真理之上的翻新，是味的进一步扩充，四川人尤其把这“三椒”的花样弄得别出心裁，产生了七滋八味，创造了世界闻名的川味。
这种川味的魅力在于吃了忘不了，吃了还想吃。
本书整理了300道左右的经典川菜，按其原料分为禽肉篇、蔬菜篇、水产篇等。
每一道都是让您大展身手的好机会。
原料易得，过程简单，是一本非常值得拥有的厨房必备菜谱！

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《家常川菜》整理了300道左右的经典川菜，按其原料分为禽肉篇、蔬菜篇、水产篇等。
每一道都是让您大展身手的好机会。
原料易得，过程简单，是一本非常值得拥有的厨房必备菜谱！
内容包括：川菜的派系、川菜的特点、川菜特有的调料、肉菜篇、川椒排骨、老干妈炒肥肠、爆炒腰花、腊味合蒸等。

作者简介

犀文图书，出版过多本生活图书，有着很扎实的烹饪图书编辑的基础，出版多很多受好评的美食图书。

第一图书网, tushu007.com

<<家常川菜>>

书籍目录

常识篇 川菜的派系8 川菜的特点9 川菜特有的调料11 肉菜篇 川椒排骨16 老干妈炒肥肠16 爆炒腰花17 腊味合蒸17 水煮牛肉18 青椒小炒肉18 巴山蜀香牛肉18 东坡糟香肉19 剁椒牛柳19 皮冻花生19 芹菜小牛肉20 山菌烩牛肉20 双椒月牙骨20 味府草堂鸭21 小炒仔兔21 钵钵鸡21 川香鸡柳22 葱椒仔鸡22 宫爆鸡脆骨22 红烧草公鸡23 虎皮鸡丁23 椒盐掌中宝23 口水鸡24 辣味拌鸡肫24 泡椒鸡杂24 泡椒跳跳骨25 蜀南手撕鸡25 小米椒爱上小公鸡25 川味牛肉26 川香牛腱26 夫妻肺片26 干煸牛腱27 回影白毛肚27 麻辣牛舌27 麻香嫩牛肉28 山椒牛百叶28 酸辣牛筋28 天府牛蹄29 青城山老腊肉29 鲜椒鸭掌29 香辣酥仔鸭30 香辣鸭肫30 樟茶鸭30 孜然鸭下巴31 板栗东坡肉31 川湘油淋猪肝31 传统回锅肉32 东坡酱香肉32 干煸大肠32 干煸肥肠33 红味舌片33 红油脆耳33 芽菜扣肉34 香干回锅肉34 芋艿蒸排骨35 蚂蚁上树35 川味干锅鸭下巴36 川香茶树菇爆肚丝36 鲜花椒醉鸡37 大刀耳片37 巧手拌鸭肫38 石锅小脚麻鸭38 酸辣鸡筋39 天府秘制兔头39 香爆羊肉40 芽菜碎米鸡40 芝麻白肉41 仔姜腰片41 椒麻腰花42 麻辣肚丝42 泡椒肥肠43 蒜泥白肉43 折耳根拌腊味44 腰花烧茄子44 鸭血大肠45 香辣霸王蹄45 川江滚肥牛46 蜀香干锅肥肠46 川味卤牛展47 川府酱肉47 川味毛肚48 川野酱猪蹄48 川府蒜香鸭49 辣得叫49 王婆鸡50 虎皮尖椒鹅肠50 麻辣百叶盆51 酸汤浸肥牛51 巴蜀渝骨排52 霸王兔52 包菜回锅肉53 爆炒鸭四宝53 茶树菇腊鸭脯54 川红胭脂凤爪54 川式卤味拼55 川味香肠55 川香辣子鸡56 川香天府兔肉56 大公鸡烧鸭血57 风味牛肚57 双椒肉皮58 荷香生态鸡58 红烧鸭拐59 辣椒油蒜米鸡59 花椒鸡翅60 回味金钱肚60 火把肥牛61 椒麻鸭蹼61 泡椒肥肠62 九寨香酥牛肉62 开口笑鹅63 灯影牛肉63 香麻驴肉64 农家川汤肉64 泡椒鹅肠65 泡椒啤酒鸡柳65 泡椒芋儿鸡66 巧拌肘花66 秘制羊排67 三色鹅肠67 蜀门猪蹄68 水煮鸭舌68 酸辣牛黄喉69 天府满盘香69 鲜笋烧咸鸭70 乡巴佬炒鸡70 新派孜然羊肉71 鸭血烧肥肠71 鱼香八块鸡72 重庆辣大肠72 重庆烧鹅73 重庆遥江鸡73 馋嘴海霸王74 大肠汤74 峨嵋双笋烧蹄筋74 风情鹅肠75 干笋烧牛肉75 黑笋节节香75 虎皮籽姜鸡76 鸡丝炒灵菇76 尖椒炒鸭肠76 金针肚丝77 腊豆肉丁鲜海带77 山药烧仔鸡77 山药条炒羊肚78 时菜猪肝汤78 酸辣金针氽肥羊78 香辣麻花肥肠79 榨菜肉丝汤79 黄鸡炖三菌79 荧白豆瓣炒鸭肫80 滑菇剁椒鸡蛋80 炒农家蛋80 莴笋鱼片81 黄骨鱼焖豆腐81 榨菜烧鲫鱼81 大蒜凉瓜烧鳝段82 渔家小炒82 冬瓜蒸虾82 榨菜皮炒肉泥83 桃仁仔鸡83 滋补润肺鸡83 蔬菜篇 乡村老豆腐85 香菜脆茄85 香葱豆皮丝85 盐泡香菜头86 芙蓉白雪86 蛋白炒草菇86 渝味烧豆干87 鱼香茶树菇87 鱼香豆腐酿肉馅87 素鱼香肉丝88 榨菜炒鸡肫88 金菇炒泡菜88 钵子青椒长豆角89 成都老豆腐89 川味臭豆腐89 东坡酿豆腐90 家常豆腐90 农家野油菜90 泡椒腐竹爆菜梗91 水煮老豆腐91 芦蒿炒馓子91 鱼香脆皮豆腐92 川香苦瓜92 油焖竹笋92 干煸豆角93 干煸苦瓜93 山蕨菜拌玉米93 怪噜花生94 辣椒油黄瓜条94 鲍菇三丝94 四川泡菜95 鱼香茄子煲95 茶树菇炒豆角95 川湘玉米96 川味豆腐丝96 小炒黑木耳96 家常嫩豆腐97 鱼香肝尖97 黑木耳炒山药97 芽菜肉末南瓜泥98 雪里蕻毛豆炒肉末98 韭菜焖豆腐98 开胃金针菇99 腊八豆炒小笋99 鱼香酥豌豆99 咸菜蒸茄块100 水煮金针菇100 川味青衣100 干煸香辣土豆丝101 椒盐金针菇101 鱼香日式豆腐101 农家豆腐102 肉炒山蕨菜102 山城小泡菜102 干烧草菇103 家乡凉菜103 凉拌黑木耳103 菜根香104 尖椒咸菜丝104 川味萝卜104 辣蒸茄子105 酸辣豆腐羹105 拌折耳根105 海参烧薯条106 干锅四季豆106 芙蓉米豆腐106 家乡豆腐钵107 土豆丝汤107 乡村干菜钵107 腌黄瓜拌蚕豆108 油浸蚕豆108 水产篇 川味金枪鱼110 川汁烤大虾110 脆皮凉瓜炒河虾110 宫爆凤尾虾111 鸿运鳝丝111 美极牛蛙111 秘制水煮虾112 泡椒虾仁112 桑巴虾112 双椒爆海参113 水煮鳜鱼113 水煮泥鳅113 水煮鳝背114 酸菜烧平鱼114 酸菜野生大鳜鱼114 藤椒鲈鱼115 冷锅鱼115 天府趣味鱼115 天府酥辣虾116 天府瓦块鱼116 鲜炸小河虾116 啤酒鳝丝117 香辣小河虾117 香辣蟹117 风干武昌鱼118 香芹虾干炒鳝丝118 猪血豆腐鲜虾汤118 宫爆鱼丁119 虎皮尖椒爆鳝段119 金丝鱼头119 奇味飘香鳝120 青椒美蛙仔120 蜀国演义120 双豆烧甲鱼121 泡椒馋嘴蛙121 水煮牛蛙121 麻辣大鲇鱼122 麻辣醮醮鱼122 碧影盈鳜鱼122 泡椒鲇鱼焖茄子123 酸菜鱼123 黑木耳蒸鱼片123 芋儿烧鲇鱼124 沸腾虾124 宫爆虾球125 香辣虾125 香辣蟹126 风味鱼杂126 花椒鱼片127 剁椒鱿鱼127 泡椒小炒蟹128 辣子鱼块128

章节摘录

版权页： 插图： 川椒排骨 原料：排骨400克 调料：盐、黑胡椒粉、辣椒酱、料酒、白醋、老抽、水淀扮、红椒、葱各适量 做法 1.排骨洗净，剁成块，加盐、黑胡椒粉、料酒、老抽、水淀粉腌制；红椒洗净，剁碎；葱洗净，切葱花。
2.锅置火上，放入适量油烧热，再入腌好的排骨炸至熟透后捞出，装入盘中。
3.再热油锅，放入红椒、辣椒酱爆香，调入白醋、料酒，以水淀粉勾薄芡，起锅淋于排骨上，撒上葱花。
营养功效 川椒能促进唾液分泌，增加食欲，使血管扩张，从而起到降低血压的作用。
排骨除含蛋白、脂肪维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原等，可为幼儿和老人提供钙。
老干妈炒肥肠 原料：猪大肠400克，洋葱100克 调料：盐、糖、白酒、料酒、老干妈辣椒油、姜片、葱段、大料、桂皮、青椒、红椒各适量 做法 1.猪大肠洗净，放入加有白酒的沸水锅中氽水后捞出；洋葱、青椒、红椒均洗净，切片。
2.锅内注入适量清水，加入盐、糖、姜片、葱段、大料、桂皮，以大火烧开，放入猪大肠煮15分钟后捞出、晾凉，切小段。
3.油锅烧热，放入洋葱、青椒、红椒炒香，倒入猪大肠，调入盐、料酒、老干妈辣椒油翻炒均匀，起锅盛入盘中即可。
营养功效 肥肠有润燥、补虚、止渴止血之功效，可用于辅助治疗虚弱口渴、脱肛、痔疮、便血、便秘等症。

编辑推荐

《家常川菜》编辑推荐：鱼香、麻辣、辣子、陈皮、椒麻、怪味、酸辣……7大味型的绝密配方，近300道川菜的详细做法，辣而不燥、鲜香开胃，一菜一格，百菜百味、吃在中国，味在四川。

第一图书网, tushu007.com

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