

<<名师教你做川菜>>

图书基本信息

书名：<<名师教你做川菜>>

13位ISBN编号：9787508266589

10位ISBN编号：7508266587

出版时间：2011-12

出版时间：金盾出版社

作者：刘自华 主编

页数：300

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>

<<名师教你做川菜>>

内容概要

刘自华主编的《名师教你做川菜——麻辣菜烹调368问》是一本专门为广大厨师编写的烹饪书。《名师教你做川菜——麻辣菜烹调368问》由川菜名师根据自己多年的烹饪与教学实践经验，就各种经典川菜在制作过程中经常遇到和普遍存在的一些技术性问题，采用问答的形式，做了科学的解答与具体的点拨。

《名师教你做川菜——麻辣菜烹调368问》通俗易懂，简明实用，具有较强的权威性、可操作性，是广大厨师的良师益友，学做正宗川菜的难得教材。

<<名师教你做川菜>>

书籍目录

川菜伴我一路走来——代序

- 一、麻婆豆婆
- 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、鱼香网油虾卷
- 二十、网油灯笼鸡
- 二十一、干煸鳝鱼丝
- 二十二、大蒜烧黄鳝
- 二十三、干烧鱼
- 二十四、家常豆腐鱼
- 二十五、糊辣姜汁鱼
- 二十六、怪味仔鸡
- 二十七、麻辣泥鳅
- 二十八、红油牛肚梁
- 二十九、家常牛筋
- 三十、宫保腰花
- 三十一、家常鱿鱼方
- 三十二、家常黄酒煨鸡
- 三十三、钟水饺
- 三十四、夫妻肺片
- 三十五、灯影牛肉
- 三十六、麻辣牛肉丝
- 三十七、毛肚火锅
- 三十八、担担面
- 三十九、四川凉面
- 四十、宋嫂面

<<名师教你做川菜>>

章节摘录

版权页： 11.麻婆豆腐中的郫县豆瓣酱为什么一定要炒出香味？

做过麻婆豆腐的人都知道，郫县豆瓣酱的炒制已经构成菜肴制作所需火候的主体，也就是，火候把握得正确与否直接影响到菜肴的质量。

为什么这样讲呢？

这是因为作为菜肴，必须要给食者以香味，这种香味不是某一种调味品所能构成的，而是用于菜肴调味的所有调味品的味别高度集中和组合，才得以形成和释放出来的，它可以说是菜肴所具备的一种香气，而这种香气也正是菜肴有诱人食欲之功的根本原因所在。

菜肴如果失去这种香气，其食用价值和特色会大大受损。

实践得知，菜肴所用的主体调味品是构成菜肴香气的主体。

麻婆豆腐一菜所用调味品虽有多种，但其中郫县豆瓣酱是起主导作用的，它的辣味构成了菜肴的主体口味和香气。

然而，怎样才能最为合理地使郫县豆瓣酱产生这种口味和香气呢？

菜肴的制作实践告诉我们，要把其炒出香味，在火候的作用下，使其本身所固有的生辣味转化成香辣味，由生变熟，由熟生香，香中有辣，辣中逸香。

如果不经过这个转化，菜肴成熟后的口味中就会有甚浓的生豆瓣酱的生辣味，而无豆瓣酱的香辣味。

要知道，在辣的口味中，香是至关重要的，正是由于这个原因，所以麻婆豆腐制作中，切记要把郫县豆瓣酱炒出香味来。

12.调味时为什么要放豆豉？

正规的麻婆豆腐所用调味品中不能没有豆豉，这是由于此菜的口味所必需的。

我们知道，麻婆豆腐的口味是以浓、厚为特点的，所以说，单靠郫县豆瓣酱的香辣味还不够，如果适当调入些豆豉可补其不足，使味道更美。

豆豉是经过发酵、腌酱而成的，不但有咸味，而且有独特的、不可取代的酱香味，与豆瓣酱同入一菜，便能产生出一种特有的香辣浓香口味，且余味无穷。

当然，此菜所用豆豉应以永川豆豉为佳。

总之，没有豆豉的调入，便制作不出正宗口味的麻婆豆腐。

<<名师教你做川菜>>

编辑推荐

《名师教你做川菜:麻辣菜烹调368问》针对广大厨师在川菜烹制过程中经常遇到的、带有普遍性的各种疑难问题和关键技术,采取“为什么”的形式,给予科学的解答和明确的提示,以使厨师对川菜制作不仅知其然,而且知其所以然。

这样,等你一旦悟出了其中的道理,做菜的技术就会自然上升到一个新的水平。

<<名师教你做川菜>>

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>