第一图书网, tushu007.com

<<正宗川菜>>

图书基本信息

书名：<<正宗川菜>>

13位ISBN编号：9787534427992

10位ISBN编号：7534427991

出版时间：2009-7

出版时间：江苏美术出版社

作者：邵建华，刘文华 著

页数：79

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

内容概要

“哇！
好辣！
”“辣得真过瘾！
”你是否有过边喊辣、猛擦汗、流眼泪……尔后，还是不放弃继续进攻眼前辣味美食的经历呢？
这种略带刺激的食辣过程，也正是它吸引人上瘾的“乐趣”之一。
　说起辣味美食，第一个让人想到的菜系便是“四川菜”。
四川菜为我国八大菜系之一，享有“一菜一格，百菜百味”之美誉。
川菜特别注重色、香、味、形，并以味的多、广、厚闻名，素有“七味”：甜、酸、麻、辣、苦、香、成；“八滋”：干烧、酸、辣、鱼香、干煸、怪味、椒麻、红油之说。
虽然川菜拥有丰富的味型，但以其中的辣味让人印象最为深刻。
因此川菜便成为许多嗜辣老饕最钟爱的菜系之一。
　本书将依正宗川菜味型分类，介绍其中9种味型：“麻辣”、“红油”、“鱼香”、“糊辣”、“干烧”、“酸辣”、“家常”、“怪味”、“陈皮”。
菜肴包括：麻婆豆腐、夫妻肺片、红油抄手、鱼香肉丝、宫保鸡丁、干烧明虾等，还包括火辣喷香的麻辣火锅，保证让您大呼过瘾。
另外，书中也标示出每道菜的辣度，可依照个人嗜辣程度而选择。
　看到这里，是否已让你跃跃欲试？
快把干辣椒、泡辣椒、花椒等辛香法宝都准备好，开始接受辛香麻辣滋味多变的川味挑战吧！

作者简介

邵建华，1959年生，中学毕业后，曾在烹饪学校修业两年。
之后留校教授烹饪技术10年。
中途就读大学，毕业后调上海新亚集团（原上海市饮食服务公司）培训部，专司高级厨师的培训考核。
现任《服务经济》杂志编辑部主任、食文化研究会理事、中国烹饪协会会员、上海市静安区业余大

书籍目录

前言川菜调味料介绍麻辣味型 麻辣味调味料 麻婆豆腐 水煮牛肉 干煸牛肉丝 小笼粉蒸牛肉红油味型 ” 红油的制作 夫妻肺片 红油银鳕鱼 红油抄手鱼香味型 鱼香味调味料 鱼香肉丝 鱼香茄子 鱼香烘蛋 鱼香佛手肉糊辣味型 糊辣味调味料 宫保鸡丁 宫保双味 干爆辣子鸡 醋溜莲花白干烧味型 干烧味调味料 干烧明虾 干煸四季豆 干烧冬笋酸辣味型 酸辣味调味料 酸辣鱿鱼锅巴 酸辣汤 成都酸辣面家常味型 家常味调味料 家常豆腐 豆瓣鲫鱼 回锅肉怪味味型 怪味味调味料 棒棒鸡 怪味腰果 担担面 陈皮味型 陈皮味调味料 陈皮牛肉 陈皮蛙腿麻辣火锅 麻辣火锅涮料 麻辣火锅蘸料 鸳鸯麻辣火锅-红汤锅底 鸳鸯麻辣火锅-白汤锅底

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《正宗川菜》由江苏美术出版社出版。

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