第一图书网, tushu007.com

<<新编川湘菜>>

图书基本信息

书名：<<新编川湘菜>>

13位ISBN编号：9787535649089

10位ISBN编号：7535649084

出版时间：2011-12

出版时间：湖南美术出版社

作者：胡维勤 编

页数：320

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

麻辣川味、香辣湘味，驰名中华，正宗川湘味牢牢抓住你的胃。
不可不吃的经典川湘菜，最亲切的川湘家常菜，更辛香麻辣的川味体验，更香辣够劲的湘味体验……
尽在《川湘菜6000例：新编川湘菜（升级版）》中。

经典美味荟萃、川湘味十足：精选了川湘菜中最好吃的畜肉、禽蛋、水产等11大类1000多道经典菜肴，既有传统佳肴，也有创新菜式，荤素并举，各种做法兼顾，带你纵情享受川湘菜的香辣刺激，让你的味觉与味蕾跃跃欲试。

名师名厨修订更健康：为兼顾饮食营养与健康的需求，本书更增补大量营养常识，让你在获得川湘菜美味秘诀的同时，也能轻松顾好身体，让川湘美味为你的健康生活增添无限光彩。

第一图书网, tushu007.com

<<新编川湘菜>>

书籍目录

美味川湘菜
　川菜常用味型的调制方法
　川菜常用调味料介绍
　湘菜的特点
　湘菜的特色调味品
　川湘菜中卤水的制作
最受欢迎的川湘茶
　干煸四季豆
　上汤豆苗
　松仁玉米
　江湖手抓骨
　宫保鸡丁
　孜然羊肉薄饼
　脆黄瓜皮炒肉泥
　竹网小椒牛肉
　剁椒鱼头
　四川泡菜
　沸腾水煮鱼
　麻婆豆腐
　川味黄瓜
　苦笋炒腊肉
　苦瓜炒腊肠
　小炒攸县香干
　剁椒蒸毛芋
　酸辣藕丁
　剁椒臭豆腐
　毛氏红烧肉
　泥蒿炒腊肉
　尖椒炒削骨肉
　腊味合蒸
　酸辣鸡丁
　家乡火焙鱼
　红果山药
　大展宏图
绿色“川”香
“湘”辣诱惑　　.

章节摘录

版权页： 插图： 0215泡菜豆腐牛柳 材料牛柳400克，豆腐300克，泡菜、红椒各100克 调料花生米40克，泡椒20克，盐3克，鸡精1克，豆瓣酱15克，芝麻适量 做法牛柳治净，切片；豆腐洗净，切小方块；泡菜洗净，切碎；红椒洗净，切丁。
2热锅加油，放入泡菜、豆瓣酱、红椒、花生米、芝麻炒香，注入适量清水煮沸，下入豆腐块和牛柳同煮。
‘ 3调入盐、鸡精、酱油，起锅装盘。
0116牛柳扒芥蓝 材料牛柳250克，芥蓝200克 调料盐3克，鸡精2克，红油、辣椒油、酱油各适量多发1牛柳洗净，切块，氽水；芥蓝洗净，入沸水锅中烫熟，摆盘中。
2锅注入油烧热，放入牛柳滑炒至熟，调入红油、盐、鸡精、酱油调味，起锅倒在芥蓝叶上即可。
专家点评 排毒瘦身 大厨献招 要选择叶子质地脆嫩、纤维较少的新鲜芥蓝。
0217茶树菇炒肥牛肉 材料 肥牛肉、茶树菇各100克 调料 盐、酱油、红椒、芹菜各适量 做法 1肥牛肉洗净，切片；茶树菇洗净；红椒洗净，切圈；芹菜洗净，切花状。
2油锅烧热，放入肥牛肉片煸至出油，再入茶树菇、红椒、芹菜同炒至熟。
3调入盐、酱油炒匀即可。
专家点评 提神健脑 大厨献招 选用肥瘦适中的牛肉烹饪。
口感更好。
0218椒香肥牛 材料 牛肉400克，黄豆芽300克 调料 红椒10克，蒜苗30克，青花椒20克，盐3克，鸡精2克 做法 1牛肉洗净，切片；黄豆芽洗净；红椒洗净，切圈；蒜苗洗净，切段；青花椒洗净。
2锅注油烧热，放入青花椒炒香。
加入牛肉和黄豆芽爆炒，再放入红椒和蒜苗同炒。
3加适量清水焖煮，调入盐和鸡精调味，起锅装盘即可。
0219酸汤肥牛 材料 肥牛肉500克，青椒、红椒各50克 调料 盐3克，姜、蒜各5克，泡菜汁、料酒各适量 做法 1肥牛肉洗净，切薄片；青椒、红椒均去蒂洗净，切圈；姜、蒜均去皮洗净，切末。
2锅内注水烧开，放入肥牛肉氽烫，捞出沥干水分待用。
S锅下油烧热，下姜、蒜、青椒、红椒炒香，放入肥牛肉滑炒几分钟。
调入盐、料酒、泡菜汁，煮熟装盘即可。
专家点评 防癌抗癌 0220家乡辣牛肚 材料 牛肚、牛肉、猪舌、去皮熟花生、熟白芝麻各适量 调料 辣椒粉、八角、桂皮、花椒、蒜、姜克、香菜各适量 做法 1牛肚、牛肉、猪舌分别洗净，入锅煮熟后切成薄片；蒜、姜洗净切小块；香菜洗净，切段。
2锅倒油烧热，倒入桂皮、八角、花椒、蒜、姜爆香后捞出香料，将油倒入辣椒粉中，再倒入牛肚、牛肉、猪舌拌至入味后装盘。
3放入花生粒，撒上熟白芝麻、香菜即可。

编辑推荐

《新编川湘菜》编辑推荐：祝贺《川湘菜6000例》荣登开卷生活类畅销书排行榜，名师名厨联手修订版全新上市！

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