第一图书网, tushu007.com

<<外婆家的川味菜>>

图书基本信息

书名：<<外婆家的川味菜>>

13位ISBN编号：9787535659927

10位ISBN编号：7535659926

出版时间：2013-1

出版时间：曾文涛 湖南美术出版社 (2013-01出版)

作者：曾文涛

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

<<外婆家的川味菜>>

内容概要

还记得外婆家菜的味道吗？
那古朴甘纯、地道天然、风情浓郁的味道，让人在吃遍南北大菜、生猛海鲜之后仍然回味不断、魂牵梦绕。
曾文涛主编的这本《外婆家的川味菜》精选400道从小吃到大、怎么也吃不厌的外婆川味菜，将那些刻在您心底挥之不去的经典味道完整重现。
《外婆家的川味菜》包含清新素菜、诱人肉荤、美味飞禽、鲜美水产、风味小吃五大类，每一道都有家传烹饪步骤完整放送，让新手也能烹饪出独特的私房美味，轻松烧出最香的外婆菜，满足味蕾，让幸福加倍！

<<外婆家的川味菜>>

作者简介

曾文涛，中华名厨、中国烹饪大师从事餐饮行业14年，擅长烹饪东西南北各式美味佳肴，潜心钻研中国八大菜式并开发新菜，不断完善个人厨艺水平，曾获得国内外多项烹饪比赛金奖，现担任五星级酒店行政总厨。
2003年曾获深圳美食节创新菜式金奖。
2005年曾获广州美食节优秀厨师。
2007年曾获上海美食杂志创意菜金奖。
2008年荣获顺德美食节厨艺大赛“厨界新星”称号及燕鲍翅专家奖项。
2011年奥食卡美食盛典颁奖晚会荣获中国烹饪大师创新菜式金奖。

第一图书网, tushu007.com

<<外婆家的川味菜>>

书籍目录

第一章麻辣鲜香川味菜 川菜的三大派系 川菜常用食材 川菜常用调料 川菜的经典口味 第二章素菜 醋拌花生 辣酱花生米 跳水花生米 老醋四样 山城小泡菜 凉拌泡菜 四川泡菜丁 萝卜干红椒毛豆 香油白萝卜 鸡汁白萝卜 鸡汁浸白萝卜丝 酱香白萝卜 胭脂萝卜 雪梨瓜条 果酱雪梨 糖拌西红柿 老坎红椒 虎皮青椒 凉拌苦瓜 蒜蓉苦瓜 蛋黄凉瓜 鸡汁苦瓜汤 松仁玉米 松仁玉米炒山药 五彩酱扒茄子 手撕烤茄子 小炒茄丁 凉拌蒸茄子 蒜蓉茄瓜 椒香茄子 鱼香茄盒 珊瑚藕丝 蒜香藕盒 糖醋白菜心 砂锅高山娃娃菜 蒜香红油娃娃菜 浓汁娃娃菜 蟹黄包菜 清炒娃娃菜 板栗白菜 水煮大白菜 凉爽白菜 凉拌包菜 咱家泡菜 菜根香 拌蕨菜 乡村蕨菜 时蔬三样 爽口凤尾 第三章畜肉 蒜泥五花肉 翠花酸菜肉 风味白肉卷 乡下小炒肉 鱼香肉丝 泡菜炒肉末 大蒜炒猪皮 酸菜炒五花肉 香辣猪脆骨 野山笋炒肉 小炒肉皮 竹笋酥肉 香芹剁椒炒肉丝 小炒猪皮 口味美容皮 巴渝香碗 新派水煮刨花肉 山椒肉末 酱五花肉 甜烧白 富贵坛子肉 水煮肉 川椒煮肉 水煮东坡肉 酱肉蒸千张 干切咸肉 竹泥老腊肉 酸白菜蒸腊肉 豆花腊肉 尖椒腊肉 脆笋炒烟肉 萝卜干香爆腊肉 腊肉西葫芦 干蕨菜炒腊肉 香炒蒜苗腊肉 干锅腊味茶树菇 干锅茶树菇腊肉 香芹炒熏肉 川香腊肉 脆皮莴笋炒腊肉 白椒炒腊肉 腊味合蒸 川味香肠 四川灌肠 水煮南人家腊肠 霸王一品骨 风味骨 风味佛手骨 怀旧吊烧骨 仔椒大排 萝卜干花生米炒腊肉 至尊大排 渝州神仙骨 辣子松茸粟米骨 金牌蒜香骨 腊排骨青瓜钵 冷锅排骨 水晶肘 眉州东坡肘 香辣美容蹄 川辣猪蹄 富贵香辣蹄 黄豆焖猪手 乡巴佬猪手 小炒蹄花 山椒煨猪蹄 辣椒酱焖猪肚 双笋炒猪肚 招牌煮猪肚 小炒肝尖 香椒肥肠 麻花酥椒肥肠 九转大肠 肥肠旺 功夫肥肠 盆盆肥肠 跳水肥肠 巴蜀毛血旺 辣味淋猪耳 千层脆耳 油浸猪耳片 萝卜豆角炒腊耳尖 水晶耳片 青椒炒猪肝 爽口耳丝 小炒顺风耳 东坡茅庐 红烧猪尾 泡椒翡翠猪尾 腊八豆拌口条 卤香口条 熘腰花 酸辣腰片 鲜花椒嫩腰花 水晶皮冻 老四川牛肉丝 冷捞什锦 飘香牛肉 风味牛肉 油淋肺片 酸汤牛柳 山椒爆炒牛柳 L1水牛肉 泉水牛柳 水煮牛柳 松仁豌豆牛肉 土豆烧牛肉 竹网蜀乡牛柳 乡村风沙牛肉 川味烧牛脯 酸菜粉丝牛脯 爽口肥牛 鲜汤肥牛 金针菇肥牛 菜香肥牛肉 脆椒肥牛 米椒姜汁牛肉 红烧牛肉 川府牛肉 水煮牛肉 麻辣水煮牛肉 水煮牛肉片 沾水牛肉 功夫千层百叶 水煮牛肚 山椒金钱肚 鲜牛肚笋丝 口味牛肚 香辣牛肉肚 成都小冒菜 干拌牛蹄筋 干烧牛骨髓 麻辣蹄筋 泡椒牛掌 酸辣黄喉 白水羊头 巴渝滋味羊杂碎 如意一品羊杂 椒香玉米兔 花椒兔 麻辣仔兔 第四章家禽 老成都钵钵鸡 鲜藤椒鸡 川椒豉油鸡 香辣鸡肉 辣油口水鸡 棒棒鸡 川府口水鸡 泡椒三黄鸡 川东风味鸡 樟茶鸡 醋椒鸡 鲜花椒醉鸡 宫爆鸡丁 泡菜碎米鸡 神仙馋嘴鸡 口味小炒鸡 香辣小炒鸡 鲜椒鸡丁 少妇泼辣鸡 美味双椒鸡 冬枣脆骨 红焖乌鸡 金竹烧鸡 泡椒芋儿鸡 芋儿烧鸡 农家烧鸡 重庆遥江鸡 东坡辣子鸡 脆椒芝麻鸡 花仁小煎鸡 渝乡泡菜鸡 歌乐山辣子鸡 金锤鸡腿 成都香水鸡 山城响水鸡 天府辣蒜翅 飞红蒜香鸡中翅 金牌风沙翅 成都风味凤爪 映香品碗 泡椒凤爪 香辣掌中宝 泡椒鸡爪 香辣鸡脆骨 脆椒鸡脆骨 椒香盐水鸭 雪笋拌鸭丝 重庆风味板鸭 天府甜皮鸭 樟茶仔鸭 小炒鸡鸭杂 口香鸭 酱泡麻鸭 香辣鸭唇 剁椒蒸乳鸭 干妈鸭柳 苦笋烧鸭 泡辣椒熘鸭血 芋粉鹅肠 泉水鹅肠 成都口水鹅 泡椒烧鹅仔 重庆烧鹅 第五章水产 鲜香花椒鱼 白辣椒炒鱼仔 老爹秘制鱼丸 干煎抱盐鱼 川江鱼三吃 中华开门红 鲜椒芋儿鱼 鲜花椒炝鱼片 孜然炝锅鱼 一品香锅鱼 阿俊香口鱼 川味水煮鱼 渝香过水鱼 川椒鱼片 郭式肺片鱼 飘香水煮鱼 巴蜀椒香鱼 水煮鱼酸菜鱼片 泼辣鱼 三珍血旺鱼 汤水煮鱼 川味水煮鱼 冷锅来凤鱼 二代双椒水煮鱼 渝乡酸菜鱼 酸汤鱼 蓖香鱼 豆瓣烧江团 泡椒江团 香辣黄鱼丁 豆渣巴煨黄骨鱼 麻辣黄骨鱼 豆花黄鱼 腊八豆蒸黄骨鱼 蜀香风爆鲇鱼 蜀香珍菌鲇鱼 鲜花椒鲈鱼 油淋鲈鱼片 泡椒墨鱼丸 …… 第六章小吃

章节摘录

版权页： 插图：

<<外婆家的川味菜>>

编辑推荐

《外婆家的川味菜》写到，醋拌花生，山城小泡菜，萝卜干红椒毛豆，雪梨瓜条，虎皮青椒，五彩酱扒茄子，珊瑚藕丝，糖醋白菜心，清炒娃娃菜，爽口凤尾……在曾文涛主编的这本中，百吃不厌的家常菜肴将经典重现，400道私房川味菜让您尽享麻辣诱惑。

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