

<<正宗老川菜>>

图书基本信息

书名：<<正宗老川菜>>

13位ISBN编号：9787536448063

10位ISBN编号：7536448066

出版时间：2004-4

出版时间：四川科学技术出版社

作者：李晓文

页数：368

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>

<<正宗老川菜>>

前言

川菜是我国四大菜系之一，在遥远的古代巴国和蜀国就散发着它的浓香，到汉、晋时期已形成了一定的规模。

当我们翻开东晋的古史书《华阳国志》，就可以看到川人“尚滋味”、“好辛香”的记载。

如今，漫长岁月之河已流过了几千年，随着隋、唐的发展，宋元的丰富，明代的综合，到清代，川菜的特色终于形成，这便是老川菜的传统基础——善用麻辣调味，清新醇浓并重。

从此以后，川菜就以独特的风味赢得了众多的食客，并以很快的速度名扬四海。

近年来，随着市场经济的发展，川菜更加成熟，更加丰富多彩，并已走向世界，蜚声海内外。

在四川这方神奇的土地上，川菜的魅力为何使人倾倒？

川菜为什么具有如此强盛的生命力？

笔者其缘由来自于以下几点：得天独厚的自然条件是川菜发展的物质基础。

高山环绕，江河纵横，雨水充足，土地肥美，物产丰富，川猪、川粮闻名于世，银耳、虫草、竹荪、贝母珍品众多，江团、岩鲤、雅鱼肥嫩可口，于鲜果蔬四季均有；加之勤劳的川人，聪明的智慧，在川菜的制做上大显身手，成就了一代代能工巧匠和烹调大师。

<<正宗老川菜>>

内容概要

《正宗老川菜》将传统的、正宗的老川的主要品种、特色技术、调味方法加以整理，呈献给海内外广大的川菜烹调者和川菜爱好者，特别是广大有志从事川菜事业的中青年厨师，让其在刻苦钻研、精益求精的同时，从传统老川菜的宝库中吸取精华，练就本领，这对振兴川菜，规范标准，提高技艺，繁荣经济，满足人民生活需要，无疑是大有裨益的。

<<正宗老川菜>>

书籍目录

序猪牛羊兔肉类回锅肉甜烧白锅巴肉片生爆盐煎肉咸烧白旱蒸回锅肉软炸蒸肉荷叶蒸肉坛子肉一品南瓜蒸肉晾干肉蒜泥白肉麻圆肉松花肉双色肉糕红枣煨肘蒸冬菜肉饼罐烧肉麻辣肉片水滑肉片抄手肉片江津肉片甜椒肉片小滑肉脆滑肉合川肉片红油肚丝榨菜肉丝鱼香肉丝椿芽白肉丝蒜薹肉丝火爆腰花烟熏排骨粮醋排骨*辣椒蒸肉酥肉汤香糟肉东坡肉苕菜狮子头粉蒸肉板栗烧肉杏仁烧肉干烧陈皮肉锅烧肉鹅黄肉红烧大肉芙蓉肉糕烧软方炸溜肉卷四鲜肉脯蒸蛋皮肉卷芝麻元子榨菜肉丝汤酸菜肉丝汤盐菜浮圆汤清汤元子白菜元子生烧连锅汤东坡肘子软炸蹄膀姜汗热肘子焦皮肘子生烧肘子干烧豆瓣肘子绿豆冻肘花生冻肘白云肘子水晶肘子香糟火腿豆渣猪头蝴蝶猪头火爆肚头四上玻璃肚椒盐肥肠炸斑指鱼香斑指清汤腰方冬菜腰片汤玻璃肚头汤肥肠豆沙汤红烧环喉椒盐肝卷椒麻肚头红油肚片姜汁肚片兰花肚丝蚕丝肚大蒜烧肚条火爆双脆什郁肝片白油猪肝椒盐肝卷竹荪肝膏汤鱼香肝片椒盐舌片软炸腰卷炸桃腰金钱腰花香菇脑花家常脑花炒杂办夫妻肺片卤牛肉腌牛肉锅酥牛肉牛肉酥丸火鞭牛肉粉蒸牛肉小笼蒸牛肉干煸牛肉丝灯影牛肉毛牛肉麻辣牛肉干干烧牛筋水煮牛肉清炖牛肉汤烧牛头方清炖牛尾汤酿牛尾清炖枸杞牛冲汤火爆牛环喉桂花羊肉红烧羊肉广汉缠丝兔莴笋黄焖兔麻辣兔块芙蓉兔片银针兔丝桃酥兔糕风兔腌兔卷鸡鸭类怪味鸡块雪花鸡块鸡豆花鸡塔桃酥鸡糕八宝糯米鸡醋熘鸡陈皮鸡元宝凤叉烧鸡烧太白鸡炒白鸡炒鸡杂葶荠烧鸡翅生烧鸡翅油淋仔鸡黄焖鸡辣子鸡丁花椒鸡丁香辣鸡丁锅贴鸡片芙蓉鸡片青椒鸡丝香糟鸡块红油鸡块棒棒鸡丝鸡茸银条格呢仔鸡小煎鸡糊辣鸡丁宫保鸡丁扣鸡沙参蒸鸡西瓜仔鸡大蒜烧鸡青丸鸡丝汤清汤鸡丸椒麻鸡丝水产海鲜类豆腐蔬果类野味及其他类附录

<<正宗老川菜>>

章节摘录

调料菜油1000克（耗50克） 食盐2克 料酒15克 胡椒粉1克 香油5克 椒盐味碟1个 操作程序 将猪腰剖开，片去腰臊，洗净；猪肥瘦肉、水发兰片洗净；猪腰、猪肥瘦肉、水发兰片分别切成细丝，盛入碗中，加入食盐、料酒、胡椒粉、全蛋淀粉拌匀成腰馅。

猪网油洗净，振干水分，切成约20厘米长、12厘米宽的片4张，平铺案板上，逐一抹上蛋清淀粉，放入腰馅，裹成约18厘米长，直径约2厘米的卷4条，卷的两端用蛋清淀粉粘牢，再均匀地沾上一层干细淀粉。

炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入腰卷，炸至表皮棕黄，腰馅刚熟，捞出切成3厘米的节入盘，淋香油。

镶糖醋生菜，带椒盐味碟上桌。

操作关键 猪腰的腰臊一定要片净；猪网油要修齐，腰卷应裹紧粘牢。

质量要求 色泽棕黄，网油酥香，馅料细嫩，鲜美宜人。

<<正宗老川菜>>

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>