第一图书网, tushu007.com

<<川味麻辣菜>>

图书基本信息

书名：<<川味麻辣菜>>

13位ISBN编号：9787536454316

10位ISBN编号：7536454317

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘胜林 编

页数：228

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

麻辣味，顾名思义就是指麻辣与其他调味品，调制成的复合味，也是川菜烹饪中较为广泛运用的一种基本味。
随着生活的提高，把川菜中脍炙人口的麻辣味，注入新的活力，这也是时代的需要，更是人们关注的事。
《川味麻辣菜》在既保留传统又有所创新上，针对不同层面人对麻辣味的需要，编著了这《川味麻辣菜》，为了便于读者的需求和了解，下面从三个方面来对麻辣味进行简略概述。
1.麻辣味在选用辣味方面，所运用的原料：郫县豆瓣酱、辣子酱、麻辣酱、鲊酱、辣椒籽、干红辣椒面等。
麻味原料：花椒油、干花椒、鲜青花椒等。
2.通过对调味料的认识，进一步充分发挥不同原料调味品的特点，可以调制出，如麻辣酱香味、麻辣清香味、麻辣指香味、麻辣酸香味等味型。
3.通过本书，你可以从不同的麻辣味中，选择你所能接受的味型，进行烹制菜肴。
另外，麻辣味不仅能增进食欲，还有能除湿、驱寒、增暖、健胃、行血、消瘀、导滞等功能。

第一图书网, tushu007.com

<<川味麻辣菜>>

书籍目录

1 麻辣鲜鱿2 刺瓜螺片3 花生拦海参4 皮蛋拦鲜墨5 青椒海螺片6 鱿鱼椿丝7 麻辣鲍片8 腰果兔丁9 麻辣酥皮鳅鱼10 山椒胗花11 麻辣毛肚卷12 脆皮排骨13 耳根三丝14 香菜牛肉15 麻辣牛肉丝16 椿芽拌烧鹅17 刺瓜环喉18 麻辣脆鳝19 麻辣脆肚丝20 咸蛋肚丁21 麻辣蚶子22 红椒墨鱼丝23 嫩笋鸡丁24 脆皮鸡丁25 田螺花仁26 麻辣耳丝27 麻辣排骨肠28 麻辣酥鱼29 麻辣海底30 手撕银粉31 鸡丝粉皮32 麻辣耗儿鱼33 子龙脱袍34 香烤鱼柳35 酥脆牛片36 辣麻泡猪尾37 鸡丝凉面38 脆皮斑指39 换柱鸡翅40 虾仁拌荞凉粉41 牙签兔丁42 麻辣豆腐干43 麻辣小黄鱼44 麻辣脆肠45 麻辣鸭肠46 酥皮兔串……

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