第一图书网, tushu007.com

<<川味酸辣菜>>

图书基本信息

书名：<<川味酸辣菜>>

13位ISBN编号：9787536454514

10位ISBN编号：7536454511

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭进

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

酸辣味是复合味的一种味型，也是人们非常爱吃的一种味型，但用不同的原料，所形成的酸辣风格也不相同，本书为了帮助人们烹制酸辣味型，对不同原料、不同烹制方法，制作的菜肴全面进行了介绍。
通过本书，可以帮助读者快速地烹制出你所喜爱的菜肴来。
这里简要介绍了一下酸辣味的几种特性和方法。

一、泡椒酸辣味
以泡红辣椒，泡酸姜、泡酸菜为主要调料，再运用其他调味调制一和种泡椒酸辣味。
其味重点突出泡椒的酸咸辣。

二、醋味酸辣味
以醋味为辣酱为主，配以其他调味品调制酸辣味，其味鲜酸咸辣，捍辣味浓。

三、胡椒酸辣味
以胡椒的辣味和酸味结合，配加其他调味品烹制、调制的调料，清香味浓，尤其是胡椒用量大，制作出的菜品，咸酸鲜辣，清香可口。

酸辣味，正味醇正，有助食调胃，解腻，去腥的作用特别适用于下饮、佐酒，以上几种酸辣味都是以传统调味的方式进行调制与运用。
近年来，作者在传统烹饪的基础上不断吸收粤菜、鲁菜、苏菜及西式菜肴的烹调方法，融合民间特色菜品，烹制酸辣菜肴，对酸辣味的发展作出了有益的尝试和创新，相信一定能受到食者的欢迎。

第一图书网, tushu007.com

<<川味酸辣菜>>

书籍目录

凉粉墨鱼
姜末鱿鱼
酸辣牛肉
酸辣兔丝
酸辣白肉丝
酸辣肚片
酸辣虾仁
酸辣黄喉
酸辣毛肚
酸辣鱼丝
酸辣鸭肠
芥末舌片
酸辣腰片
酸辣牛筋
冷吃牛筋
酸辣苦瓜
酸辣青椒
酸辣鸡片
酸辣豇豆
酸辣三丝
酸辣蜇丝
酸辣凤翅
海参拌黄瓜
耳丝拌凉粉
侧耳根拌鸡

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