第一图书网, tushu007.com

<<川味豉香菜>>

图书基本信息

书名：<<川味豉香菜>>

13位ISBN编号：9787536456532

10位ISBN编号：7536456530

出版时间：2005-1

出版时间：四川科学技术

作者：潘林

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

水豆豉又称豆豉，闻起来略有臭味，但吃起来却很美。
鼓香菜，就是运用豆豉作调味品，与原料结合，烹制出的菜肴。
豆豉出现的时间较早，屈原《招魂》里写的大苦咸酸，辛甘行兮，其大苦就是指水豆豉。
《醒目录》还最早记载了水豆豉的做法。
在有水豆豉的两千多年历史长河中，人们把它作为佐食的菜肴较多，而把它作为调味品的相对少一些。
近年来，我们运用不同味型的水豆豉做作料，制作的菜肴如豆豉回锅肉、豉香排骨、豉香鱼等，口感非同寻常，特色鲜明，味道醇厚，很受欢迎。
运用水豆豉做调味品，也是一种新复合味型，烹制拌菜、炒菜、烧菜、炸菜、蒸菜等，风格不同而豉香特别浓郁，促使了豉香进一步丰富多样。
本书共列菜肴227道。

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