

<<江湖菜>>

图书基本信息

书名：<<江湖菜>>

13位ISBN编号：9787536457034

10位ISBN编号：7536457030

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发元

页数：200

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>

## &lt;&lt;江湖菜&gt;&gt;

## 内容概要

“江湖菜”就像通俗歌曲一样，一经传扬，便备受关注。

爱好者甘爱舟车劳顿之苦，也要前去品尝。

一方面，它适应了当前部分人的口味，占有一定市场；另一方面它打乱了“传统”混淆了“视听”。

江湖菜的亲亮登台，从一个侧面反是非曲直了当今烹坛的流行趋势。

它的标新立异、创新出奇的怪招，随意发挥的烹制手法，怪异荒诞的烹饪技巧，不依“章法”，菜品上具有精犷豪放的气质、农家田园的气息，给人以新鲜感，给人以味觉上的强烈刺激，深受相当多的食客的欢迎。

为适应消费群体的需要，我们编写了《新川菜经典江湖菜》一书，详细介绍了200例菜肴，其怪诞的烹制方法，广泛吸纳了其他菜系的烹饪技巧，诸如北料南烹、南料北烹、中菜西做、西菜中做等等，形成了广泛兼容、特色荟萃的格局。

对以前的地方风味菜和江湖菜进行了优化组合，花样翻新，品种层出不穷，走出了传统江湖菜只靠辣椒、花椒、野山椒的高味误区，让人耳目一新，它今的创新江湖菜，不但能登大雅之堂，也适用于家庭主妇选用，更适于夜间大排档烹饪爱好乾首选。

<<江湖菜>>

书籍目录

榨茶鱼片芽菜鱼皮香椿鱼丝剁椒鱼片豉香鲫鱼情归老干妈羊足羊耳炒鱼片胖哥魔芋干大姐大鱼腹两头  
焖烧野花椒麻霸王安昌河野鱼腐乳鳊鱼啤酒鱼乡村酸菜鱼秀湖凉粉鱼油烫薄荷鱼子姜烧鱼鳅鱼跃冷锅  
大头菜烧鲫鱼苏姐鲜鱼酥肉鱼片辣椒石斑鱼泡豇豆炒鱼丁麻婆鲜鱼农家盐菜鱼桐叶包鱼鲫鱼炖山药过  
桥鱼片鱼片汤锅藿香鱼片薄荷叶煮鱼锅巴鲫鱼红火有鱼酒焖鲩鱼青椒鲩鱼农家土豆鱼肺叶烧鱼香辣鳊  
鱼两皮相烩豌豆鱼头汤.....

<<江湖菜>>

编辑推荐

[黄鳝佛珠]：鲜鳝鱼肉洗净血污，斩成段。

鲜青椒去梗洗净；独蒜去蒂；生姜、元红豆瓣酱剁细；泡红辣椒切节。

炒锅置火上，加入花生油少许烧至五成热，放入鳝段煸干备水起锅。

炒锅内加入花生油浇至五成热，放入独蒜炸成黄色，放入元红豆瓣酱、青椒、泡辣椒节、姜炒香，放入鳝段、鲜汤、精盐烧沸、改用小火烧熟，加入湿淀粉勾芡，加入允精、麻油推匀，起名优入盘即成。

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>