

<<川味姜汁菜>>

图书基本信息

书名：<<川味姜汁菜>>

13位ISBN编号：9787536457683

10位ISBN编号：7536457685

出版时间：2005-10

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘林

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>

<<川味姜汁菜>>

内容概要

随着生活水平的提高，人对对菜式的要求也越来越高。

为满足人们对姜汁味菜的需要。

本书首先在继承传统精华的基础上，挖掘发展，使用了新的调味品。

比如，姜汁、生抽、老抽、鸡精、味精、米醋、香醋、UP汁、唛汁等。

新创了姜酱味、姜蚝味、姜葱味、姜鲜味等味型。

利用味道细微的变化，丰富和增添了姜汁味系列。

其次，在烹制方法上作了改进，使用了拌、炒、煮、炖等技法。

传统的姜汁味菜多用于凉拌冷菜，将子姜用作配料，老姜用作调味品。

创新姜汁菜则使用了姜粉、姜油、姜汁酒、姜葱油等调料，使调料更加丰富，选择范围更广。

主菜原料则除使用传统的鸡、鸭、猪、牛肉外，还增添了鸡杂、牛杂、鱼、虾及其他山珍野味。

本书选编的200余款菜例，均为新创，旨在推动姜汁菜的发展，弘扬中国美食事业。

特别适合专业厨师和家庭使用。

<<川味姜汁菜>>

书籍目录

凉菜姜汁肚丝红姜白肉姜泡凤爪子姜拌鸡丝金钩笋尖姜椒舌片姜蚝兔块孜姜胗片姜汁鱼块泡姜耳片姜油鲍片姜醋蜇丝沙姜排骨野椒姜汁蛙丁鲜椒姜环喉姜拌毛肚茴香鳝段红姜鲜鱿丝姜汁鸡翅姜酱猪尾泡姜腰丝姜粉牛肉麻姜海螺姜喱鸭条姜酱虾仁丝丝人口糟姜胗花拌鸭腰鲜香雀舌脆皮虾姜辣鹿筋柠姜鱼柳沙姜鹅掌子姜鸭片泡姜耳丝嫩姜鸭肠海参露笋姜香银鱼姜汁蹄卷烤里脊 热菜.....

<<川味姜汁菜>>

章节摘录

插图

<<川味姜汁菜>>

编辑推荐

随着生活水平的提高，人们对菜式的要求也越来越高。

为满足人们对姜汁味菜的需要。

本书首先在继承传统精华的基础上，挖掘发展，使用了新的调味品。

比如，姜汁、生抽、老抽、鸡精等。

新创了姜酱味、姜蚝味、姜葱味、姜鲜味等味型。

利用味道细微的变化，丰富和增添了姜汁味系列。

该书选编的200余款菜例，均为新创，旨在推动姜汁菜的发展，弘扬中国美食事业。

特别适合专业厨师和家庭使用。

<<川味姜汁菜>>

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>