

<<川味爆煊菜>>

图书基本信息

书名：<<川味爆煊菜>>

13位ISBN编号：9787536458055

10位ISBN编号：7536458053

出版时间：2006-1

出版时间：四川科技出版社

作者：彭涛

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>

<<川味爆煸菜>>

前言

四川号称“天府之国”，江河纵横，沃野千里，自然资源十分丰富。

在此得天独厚的自然环境中，逐渐形成了自己的特色，创制出了多种多样的各具特色的烹饪技法。

通过这些方法制作出来的菜品有着浓郁的地方乡土风味。

川菜中的“爆”，又称为爆炒、火爆，是将质地脆嫩的原料先用花刀处理后，再用旺火热油快速翻炒成熟起锅。

而川菜的“煸”是将刀工处理后的原料不上浆、不勾芡，炒熟煸干至脱水，达到酥软干香。

这两种烹调方法，都注重菜肴火候，非常讲究技术。

本书将具有浓郁川菜特点的爆、煸烹调方法制作出来的菜品加以整理、挖掘，编写出爆、煸菜品140种。

这些菜肴既保留传统川菜的特点，又大量引进外菜原料，并采用多种外菜及西餐的调味品；既有传统名菜，又有创新菜品。

希望本书能对广大烹饪爱好者及同行有一定启迪作用。

由于作者知识有限，本书难免有不当之处，恳请烹饪同行及专家们批评指正。

<<川味爆煊菜>>

内容概要

《川味爆煊菜》将具有浓郁川菜特点的爆、煊烹调方法制作出来的菜品加以整理、挖掘，编写出爆、煊菜品140种。这些菜肴既保留传统川菜的特点，又大量引进外菜原料，并采用多种外菜及西餐的调味品；既有传统名菜，又有创新菜品。希望《川味爆煊菜》能对广大烹饪爱好者及同行有一定启迪作用。

<<川味爆煊菜>>

书籍目录

火爆鲍鱼片山椒爆龙虾苦笋煊鲜虾梅菜爆大虾口蘑爆青虾油爆虾球油爆虾咸蛋黄爆肉蟹酱爆八带腐乳爆三鲜萝卜干爆肚鱿荔枝鲜鱿芫爆鱿鱼干煊鱿鱼丝糊辣鲜墨鱼香辣蟹干煊肉蟹火爆蜚皮火爆海肠香辣蛭子 XO酱爆北极贝凤梨爆扇贝泡椒爆扇贝干豇豆煊甲鱼干锅甲鱼辣爆海螺桔爆田螺片火爆田螺花秋椒烧爆田螺酱爆花螺子姜爆螺片干煊蚌壳肉干煊蜗牛丝三椒爆蜗牛小米椒爆牛蛙干煊牛蛙酱爆蛙腿葱爆蛙腿泡椒爆蛙皮孜然煊鳝段西芹爆鳝片侧耳根煊鳝丝青椒煊鳝油爆鳝鱼卷蒜爆鱼片火爆乌鱼片芫爆鸡丝鱼卷飘香鱼酱爆鱼鲑海椒煊酥鱼泡豇豆煊鲫鱼山椒爆鱼皮苦瓜煊泥鳅山椒泥鳅干煊羊腿干煊羊肉香菜爆羊肉葱爆羊肉干煊羊肺牙签牛肉干煊牛肉丝酱爆牛肉三酱爆肥牛爆牛肚爆牛肝鲜辣椒爆兔片干煊兔丝酱爆兔丁老干妈爆兔耳酱爆兔肝干煊肉丝 酱爆肉丝苦瓜干煊排骨香辣排骨腊肉爆玉米双椒爆咸肉黄瓜干爆腰花子姜爆腰片香蒜爆腰花火爆腰花豉椒爆腰花火爆毛肚火爆环喉火爆三丁干巴菌爆肚条双椒爆肚花椰汁爆肚头枸杞爆肚尖芫爆肚丝汤爆肚脆肠生爆佛手肠火爆双脆香辣猪手XO酱爆脆骨麦粒爆熏鸭侧耳根煊熏鸭姜爆鸭丝鲷酱爆烤鸭片辣爆鸭条泡藁头爆鸭方香辣鸭舌油爆鸭舌豉椒爆鸭舌姜爆鸭掌火爆鸭肫鲑海椒爆肫花火爆鸭肠冬尖爆鸭肠三椒爆鹅肠干煊鸵鸟丝干煊仔鸡酱爆鸡丁锅盔辣子鸡歌乐山辣子鸡干锅鸡泡椒爆凤冠葱爆鸡心火爆猴头菇干煊素鳝丝干煊四季豆干煊芋松干煊土豆条干煊冬笋干煊油菜干煊苦瓜干煊豆腐油爆豆腐干煊贡菜干煊苦笋水豆豉煊苦笋火爆雪贝干煊藕条青椒爆石花干煊南瓜干煊黄豆芽酱爆茄条虎皮青椒煊鲜蚕豆肉末茼蒿

<<川味爆焗菜>>

章节摘录

味型：咸鲜味特点：色泽淡黄，鲍鱼鲜嫩，咸鲜爽口。

原料组配：主料：鲜鲍鱼200克；辅料：冬笋100克猴头菌30克泡红辣椒10克调辅料：姜10克蒜10克葱15克精盐5克酱油10克料酒10克胡椒粉2克醋3克味精5克香油5克水淀粉10克色拉油500克（耗50克）制作方法：1.鲜鲍鱼取净肉洗净，片成0.3厘米厚的片；猴头菌去掉老根，清水漂洗干净，放入碗中，掺汤，加入精盐、料酒、姜片、葱段，放入笼中用旺火蒸约20分钟取出，沥干水分，切成0.3厘米厚的片；冬笋洗净，切成片；泡红辣椒去籽，去蒂，切成马耳朵形；姜、蒜去皮洗净，切成指甲片；葱切成马耳朵形。

2.锅置旺火上，加油烧至五成热，放入鲍鱼片滑油，散籽后捞出；再将猴头菌放入油中滑至断生捞出，沥干油。

3.将精盐、料酒、酱油、味精、胡椒粉、醋、鲜汤、水淀粉对成滋汁。

4.锅内加少量油，下姜片、蒜片、马耳朵泡红辣椒和葱爆香，加入冬笋片、猴头菌片炒匀，烹入对好的汁，待收汁后放入鲍鱼片和匀后起锅，淋香油，装盘成菜。

名师解密：1.调味时，加醋的目的主要是增香，成菜后尽量不要有醋的酸味。

2.猴头菌过油时油温不宜太高，滑油时间也不宜太久，炸去多余的水分即可。

3.鲍鱼下锅爆制时间宜短（翻匀即可），防止其吐水变老。

适用范围：多用作宴席大菜。

链接：鲍鱼历来被认为是海八珍之一。

以前鲍鱼主要采用烧、烩、凉拌或制作汤菜，现在，已将鲍鱼的烹制方法扩大，用于爆、炸等。

此菜将鲍鱼采用火爆的方法烹制成菜，保持了原料的本味。

<<川味爆焗菜>>

编辑推荐

《川味爆焗菜》：川菜烹饪技术丛书。

<<川味爆焗菜>>

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>