第一图书网, tushu007.com

<<佛跳墙-坛子菜>>

图书基本信息

书名：<<佛跳墙-坛子菜>>

13位ISBN编号：9787536458604

10位ISBN编号：7536458606

出版时间：2006-4

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发元

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

<<佛跳墙-坛子菜>>

内容概要

相传，清道光年间福建的一帮乞丐把讨来的各种残羹剩饭装在破瓦罐中，加盖闷煮，然后又继续出去乞讨。
不久罐中香气逸出，飘到了一墙之隔的寺庙中，一个小沙弥遁香翻墙来看。
秀才听说后，赋诗“ 坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来 ”从此“ 佛跳墙 ”成为名菜。

坛子菜顾名思义是以坛为器煨制的菜肴。
北宋诗人苏东坡在其《猪肉颂》中赞：“ 洗净铛、少着水，柴头罨烟焰不起。
待他自熟莫催他，火候足时他自美。
”现代川菜厨师在烹制坛子菜时，掌握火候之道继承和发扬了苏东坡的独特烹制法。
先将原辅料治净后，经刀工处理，装入瓦坛内，掺进适量鲜汤，盖上坛口，用微火焖炜数小时至魍糯而成。
由于坛口封固，水分蒸失少，文火慢烽熟，成菜魍糯，浓而不腻，色鲜味美，风味独特，保持了原汁香味，是川菜中的名菜之一。

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