

<<四川蒸菜大全>>

图书基本信息

书名：<<四川蒸菜大全>>

13位ISBN编号：9787536462366

10位ISBN编号：7536462360

出版时间：2008-1

出版时间：四川科技

作者：《四川蒸菜大全》编写组 编

页数：269

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>

<<四川蒸菜大全>>

前言

蒸菜是川菜中的重要组成部分，地位重要，影响很大。

蒸法，作为川菜的一种基本烹调方法运用十分广泛，历史悠久，源远流长。

用蒸的方法成菜，具有用料多样、形美质爽、老少皆宜的特点；长期以来，四川蒸菜不仅作为民间宴席中的美味佳肴，也是各种不同类型的川菜宴会上的经典菜品，不少四川蒸菜还是川菜的风味名菜，这得到了中外食客的公认。

随着烹调技术的发展，四川蒸制菜肴器具的改善，川菜制作烹饪技艺的提高，四川蒸菜的烹调方法也日臻完善。

在继承传统的基础上，改进创新，各种新的蒸菜不断涌现，形成了清蒸、粉蒸、旱蒸、糟蒸、酿蒸、扣蒸、包蒸、炸蒸、炖蒸等不同体系的蒸法，其中不少是综合技艺的运用，使菜肴更具风味特色。

如清蒸菜肴爽口鲜嫩、汤汁醇厚；扣蒸菜肴原味酥烂、形整浓郁等，充分体现了川菜蒸菜出于“一笼”，但各具特色，变化多端的特点。

这正是川菜一菜一格、百菜百味的具体体现。

四川蒸菜品种繁多，据不完全统计，不下数百种，十分丰富。

如粉蒸菜用独特的米粉，选用不同的原料，就可以制作出花色品种繁多的粉蒸菜肴，如粉蒸鸡、粉蒸牛蛙、粉蒸鲮鱼、粉蒸泥鳅、粉蒸鲫鱼、荷香排骨等多种菜肴。

从蒸菜的来源看，有来源于乡土民间的“三蒸九扣”，有引进外来菜肴演变传统风味菜肴，有川菜名师的经典之作，更多的是近几年来出现的创新蒸菜。

其共同点是风味各异，色形美观，口感不同，原汁原味，营养丰富，不仅保持了川菜的“正宗”之本，也体现了现代人营养保健的饮食理念，这也是四川蒸菜受到人们欢迎和经久不衰的原因之一。

四川蒸菜在技艺上不同于四川独特的小炒、干煸，但成菜过程也有特别之处。

如农村宴席的“三蒸九扣”中的扣鸡、扣鸭、夹沙肉、咸烧白等，用料讲究、制作独特；荷叶蒸肉、原笼玉簪、清蒸杂烩等，色泽美观、造型上乘、咸鲜微甜，引人回味；还有清蒸江团、纸包桂鱼、糟蒸鱼头、纸包牛蛙等，可以作为各种不同档次的宴席大菜、头菜等。

四川蒸菜的配料多样化，如粉蒸肉的配料，可以随季节变化，按口味调节，采用鲜豌豆、鲜黄豆、四季豆或红薯、芋头、老南瓜等，很有特色。

从蒸菜造型上看，四川蒸菜也是十分讲究的，从原料的搭配，盛器的选用，装碗的顺序，到主配料的排列均较有规律，使菜肴更上档次。

<<四川蒸菜大全>>

内容概要

《四川蒸菜大全》全面系统地介绍了四川蒸菜的有关知识。包括四川蒸菜的特点、种类及使用的器具、四川蒸菜的制作原则及要求、原料选购与加工、四川蒸菜的调味与运用、四川蒸菜的造型与火候、四川蒸菜的制作及、运用、四川蒸菜的创新方法等内容。

《四川蒸菜大全》收集了500余种四川蒸菜，基本包含了四川蒸菜的全部品种。全书采用传统的分类方法，以畜肉类、禽蛋类、水产类、素菜类等分类进行介绍，每种蒸菜制作过程比较具体，书后还附有四川蒸菜的名词解释和轶闻趣事等。

《四川蒸菜大全》具有全面性、可操作性、系统性等特点，是一本十分全面的四川蒸菜菜谱。

《四川蒸菜大全》可作为餐厅、酒楼、饭店制作蒸菜的参考使用，也可供广大川菜烹饪爱好者阅读参考。

<<四川蒸菜大全>>

书籍目录

四川蒸菜的制作知识一、四川蒸菜的特点、方法及用具二、四川蒸菜的基本要求与原则三、四川蒸菜的原料选择与加工四、四川蒸菜的调味及运用五、四川蒸菜的造型与火候六、四川蒸菜的创新方法四川蒸菜的制作畜肉类成烧白甜烧白盐菜鸭烧白盐菜烧白金银成烧白笋烧白“螺蛳”成烧白冬菜“螺蛳”肉果香夹沙肉虎皮芋香肉香辣酥扣肉富乐扣肉梅干菜扣肉扣肉芋脯扣肉香芋成扣肉冬笋酱扣肉蕨菜扣肉楂海椒蒸肉旱蒸糯米肉楂芋丝蒸肉竹香粉蒸肉竹香翠滑肉粉蒸肉家常粉蒸肉灯笼蒸肉粉蒸芋头肉荷叶粉蒸肉南瓜蒸肉夹沙肉汽锅玫瑰蒸肉奇味菜包肉官府糟肉原笼蒸肉清蒸狮子头腊肉蒸萝卜干豆干蒸腊肉蕨菜蒸腊肉豆腐茸蒸腊肉南瓜蒸腊肉猪肉蒸三素粽香千层肉竹荪酿肉五香瓜肉串双色肉糕四鲜肉脯蒸蛋皮肉卷茶香火腿菊香肉丸雪花肉丸白菜肉卷豉蚝绣球丸子绣球丸子四喜丸子泡菜珍珠丸子蒸珍珠丸子蒸白肉丸清蒸狮子头土豆狮子头荷花排骨清蒸排骨红薯蒸排骨竹香排骨避风塘孜然粉蒸排骨三素蒸排骨花生酱蒸排骨荷叶粉蒸大排泡椒绿荷排绿荷香辣排西米蒸排骨卷叶粉蒸排骨竹筒剁椒排骨沙茶排骨香辣猪蹄生菜猪蹄多味椒香蹄新派肘子东坡肘子一品肘子白果猪肘冰糖肘子龙眼脊髓白汁蹄筋菊花蹄筋肥肠芙蓉蛋梅花大肠粉蒸肥肠金针腰卷清汤肝糕五圆蒸肚片豆沙银肺一品脑花清蒸脑花凉粉脑花三鲜蒸牛肉荷香牛肉辣味牛肉粉蒸牛肉小笼粉蒸牛肉粉蒸肥牛锦绣肥牛百花牛尾原蒸牛鞭香肚蒸牛肉酿牛尾蕨菜牛肉狮子头汽水羊肉红橘羊肉参芪羊肉酸梅蒸羔羊羊肉格格儿粉蒸兔条荷叶包兔竹筒兔排家乡蒸烤兔白萝卜粉蒸肉荷花蒸肉腐乳肉竹筒五花肉果香夹沙肉鱼干蒸猪肉泡菜辣烧白黄花蒸烧白笋烧白槐花扣肉香酥扣肉梅干菜扣肉创新甜烧白红薯柿子头棕叶排骨荷包粉猪排板鸭蒸排骨荷香仔排竹香排骨南瓜蒸腊肉干盐菜蒸腊肉荷香兔肉荷包牛腩臭豆腐蒸肥牛肉竹香牛肉水产类鱼片蒸蛋荷叶粉蒸鱼清蒸乌鱼清蒸瓦块鱼粉蒸乌鱼清蒸过江鱼清蒸鲤鱼芙蓉鲫鱼藿香蒸鱼豉椒鲫鱼剁椒鲫鱼粉蒸鲫鱼豆豉油蒸鱼姜汁蒸鲫鱼旱蒸鲜鱼麻辣蒸鱼清蒸鲜鱼泡椒蒸鱼旱蒸鲜鱼金银花蒸鱼孜然鳝卷粉蒸鳝鱼清蒸江团天麻江团荷叶蒸鱼粉蒸鲑鱼旱蒸河鳗清蒸雅鱼清蒸白鲢清蒸黄辣丁粉蒸鱼片蒸鱼豆花酸汤蒸鱼豆豉蒸鱼川式XO酱蒸鱼姜汁蒸鱼荷香干妈甲鱼肉蒸甲鱼清蒸甲鱼板鸭蒸甲鱼原益虫草甲鱼板栗裙边茄汁裙边豌豆蒸裙边银杏裙边剁椒鳊鱼腊肉桂鱼清蒸桂鱼玉米鳊鱼清蒸鳊鱼多味鲍鱼春笋皇鲍梅花鲍鱼雪盖乌龙海参扣肉粉蒸海参夹沙海参粉蒸扇贝绣球干贝翡翠鲜贝盏富贵石榴贝棋盘鱼肚兰花鱼翅五彩鱼翅人参玉翅汤绣球干贝蛤蜊蒸鳊鱼蛋饺鱿鱼豉汁青鳝蛋黄酿青鳝清蒸青鳝荷叶青鳝豆花青鳝泡菜青鳝鱼香盘龙鳗青椒蒸肉蟹白雪芙蓉蒸蟹清蒸肉蟹蟹肉盒子蟹黄虾盅原汁蒸大虾蒜泥蒸虾琵琶大虾麒麟龙虾蟹黄虾盅.....

<<四川蒸菜大全>>

章节摘录

一、四川蒸菜的特点、方法及用具蒸是指经加工切配、调味装盛的原料，利用蒸汽加热使之成熟或软熟入味成菜的烹调方法。

由于蒸笼内水蒸气的湿度已达到饱和并有一定的压力，所以蒸制的菜肴受热均匀，滋润度高；又由于蒸制时原料不能翻动，原料间所含的物质渗透交换受限，所以具有原形不变、原味不失、原汤原汁的特点。

其适用的范围非常广泛，无论是大型或小型、整形或散形、流态或半流态原料，还是质老难熟，质嫩易熟的原料，都可以运用此法成菜。

就蒸制方法而言，要根据原料的性质和菜肴的要求，正确使用火候，其中包括蒸汽的大小，加热时间的长短以及笼具技术的不同应用等。

蒸既是一种简便易行的烹调方法，又是一种较为复杂、要求很高的烹调技术。

川菜中的蒸法主要有：清蒸、旱蒸、膏蒸、酿蒸、烧蒸和炸蒸及综合蒸法等。

由于各种蒸法的用料、调味、加工等不同，形成的风味也各有特色。

1.四川蒸菜的特点同其他菜系的蒸菜相比较，四川蒸菜具有独特之处。

主要特点有以下几点：（1）原汁原味，营养丰富。

四川蒸菜选用原料新鲜，制作方便，极大地体现了蒸菜原料的本色本味，菜肴原料的原有风味突出，味道纯正，蒸菜成熟后，避免了各种营养素的损失和有害物质的产生，减少了人们对油腻的摄入，污染较少，卫生安全，也更有利于人们的身体健康。

（2）用料广泛，口感多样。

四川蒸菜在制作上，无论是家畜家禽、水产海鲜、山珍野味、果瓜蔬菜均可使用，加上各种配料科学搭配，各种蒸法的运用配合，清蒸、干蒸、粉蒸、酿蒸等，使四川蒸菜口感丰富多样，细嫩清淡、咸鲜软香，醇厚汁浓，多味俱全，适宜了不同层次的多种消费者的选择与需要。

（3）制作讲究，技艺精湛。

四川蒸菜的制作技术要求高，无论是用具、刀工、火候、调料、装盘、造型等均有独到之处。

整个制作过程浑然一体，井然有序，一气呵成。

不同的蒸菜、不同的烹制方法，要求不同的加工，不同的调料，不同的造型与装盘，许多原料、用具、调料与制法是四川烹饪中独有的。

因此，四川蒸菜是四川菜肴技术的高度结晶。

（4）适应面广，实用性强。

四川蒸菜由于用料多样，味道大众化，制作比较方便等原因，适应能力很强，具有较高的实用性。

<<四川蒸菜大全>>

编辑推荐

《四川蒸菜大全》是四川烹饪协会审定推荐。

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>