第一图书网, tushu007.com

<<川菜家家乐>>

图书基本信息

书名：<<川菜家家乐>>

13位ISBN编号：9787536628502

10位ISBN编号：7536628501

出版时间：1994-5

出版时间：重庆出版社

作者：邓开荣

页数：245

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

前言

本书自1994年首版以来，曾多次重印，受到广大读者厚爱，对我有很大的鼓舞。这说明随着人民生活水平的普遍提高，近些年来，川菜烹饪事业发展较快，餐饮市场热点转换较快，家庭餐饮也有不少变化，由此观之，这本书的内容也应变化才能跟上时代前进的步伐。

这次再版，本书作了全面修订，删去一些过时的菜肴，增加数十款当今流行的菜肴，照片重新拍摄，封面也重新设计，希望本书能以崭新的面貌出现。

但愿有更多的读者在这锅盘碗盆的交响曲中，找到更大的乐趣和幸福。

作　者　　2001年6月

内容概要

本书全面介绍家庭川菜的烹调知识与菜肴制作，堪称家庭川菜小百科。

开篇设100余问介绍原料识别与选购知识，爆熘煎炸、烧烩蒸氽的烹调决窍，以及配菜、刀工、火候的技术窍门。
正文选编200余款典型菜例，除冷热荤素菜肴外，还有火锅，泡菜、咸菜、豆花，小吃的制作。
考虑家庭备料特点，编写了一料多用计60余例菜肴，如一只鸡取其各部位可制作五道菜肴。
此外，还安排了家庭宴会的知识，几大节日都设计了筵席菜单，每道菜肴都有烹制方法。

作者对全书进行了全面修订整理，增加了不少烹调知识问答，删除了一些陈旧菜例，增加80余款当今流行的家常川菜实例。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

聪明人会买菜 1．怎样鉴别猪肉的质量 2．怎样鉴别猪内脏 3．怎样挑选腊肉和香肠 4．怎样鉴别牛肉的质量 5．怎样鉴别羊肉的质量 6．怎样挑选光体鸡鸭 7．怎样挑选鸡蛋 8．怎样鉴别鲜鱼 9．怎样挑选螃蟹 10．怎样挑选对虾与河虾 11．怎样选购干墨鱼和鱿鱼 12．怎样鉴别松花蛋 13．怎样挑选食品罐头 14．怎样鉴别平菇和鲜蘑菇 15．怎样鉴别金针菜和黑木耳 16．怎样鉴别花椒质量 17．怎样选购卤料 18．怎样挑选冬笋和春笋 19．怎样挑选高笋 20．怎样挑选莴笋 21．怎样挑选藕 22．怎样挑选萝卜 23．怎样挑选胡萝卜 24．怎样挑选甜椒 25．怎样选购辣椒 26．哪种豇豆好 27．哪种四季豆好 28．哪种圆白菜好 29．怎样识别新鲜番茄 30．什么样的黄瓜好 31．怎样挑选青菜头 32．什么季节的豌豆尖好 33．什么样的芹菜好 34．什么样的绿豆芽好 35．怎样挑选茄子 36．怎样挑选花菜 37．挑选土豆应注意什么 38．怎样挑选花生 39．怎样挑选核桃 40．怎样挑选荸荠 …… 巧手加工原料 烹调武艺十八般 家畜 禽蛋 水产 素菜 火锅·砂锅 豆花·泡菜·咸菜 小吃 一料多用 家庭筵席

章节摘录

书摘　2．鸡怎样分档用料　鸡腿肉 肉质较厚较老，宜切丁、砍块。
如宫保鸡丁、贵州鸡、小煎鸡、棒棒鸡、鱼香八块鸡、炸鸡腿等菜，均可选用鸡腿肉制作。
　鸡脯肉 肉质细嫩，尤宜切丝、片及捶茸泥用。
如银芽熘鸡丝、熘炸鸡卷、醋熘风脯、熘鸡米、鸡豆花、雪花鸡淖、芙蓉鸡片，皆用鸡脯肉制作。
　鸡翅 适于烧卤，著名菜式有生烧大转弯、贵妃鸡翅、龙穿凤翅等。
　3．鱼怎样分档用料　鱼头 骨多肉少，宜作砂锅鱼头、鱼头烧豆腐、黄焖鱼头、半汤鱼头、拆烩胖鱼头等佳肴。
　鱼中段 肉厚质嫩、宜切丝、片、块、条，制鱼糁，还可用花刀剞成各种形状，烹制香花鱼丝、熘鱼片、椒盐鱼卷、熏鱼块、葱花鱼条、氽鱼圆、菊花鱼、松鼠鱼等菜。
鱼糁在烹调中，还是菜肴造型的重要原料。
　鱼尾 肉质鲜嫩，叮制作红烧划水、砂锅划水等名肴。
　4．怎样因料而异、灵活配菜　配菜就是根据菜品的成菜要求，把各种成形原料经过适当配合，使其成为完整的菜肴原料。
　菜肴的原料在质感上有软硬之分，配料就需软配软，硬配硬，并由主料的质地来决定。
如主料是鸡片、肝片、肉片，则配木耳、兰片、豆苗之类的软嫩原料．但木耳、兰片不是家家常备，豆苗也不是四季皆产，那怎么办?这就需要您根据本地的物产，当时所处的季节来灵活运用了。
像熘鸡片这样的菜，由于主料较高档，因此配料也要讲究一点。
假如没有木耳、兰片、豆苗，您可撷取瓢儿白菜嫩芯，用开水沮一下，配上马耳朵葱，这样也不失格调：在初夏，将嫩黄瓜削去瓤，切成薄片，冉点缀几片鲜红的番茄，以这样的配料熘出的鸡片不仅色艳，而且别具一番风味。
至于猪肝和肉片，配料就更多了，瓢白菜杆、莴笋、豆角、春笋、番茄、蒜薹、蘑菇等等，真是数不胜数。
　另外，像鸡、鸭、排骨之类主料质地较硬，或需要较长时间烹调的菜肴，配料也应根据季节所产原料来相应配合。
如红烧鸡的配料，就有青笋、春笋、红萝卜、蘑菇、板栗、高笋等，即使什么蔬菜也没有，用雪魔芋来烧鸡也是一道风味别致的佳肴。
总之在家庭烹调中，也看料配菜，因料而异，灵活掌握。
　5．怎样在配菜中搭配形色　菜肴中的形与色，具有刺激人食欲的作用，同时也给人一种心理上的审美情趣。
　形状的配合须注意两点：一是考虑菜肴的主料和辅料在烹调中要同时成熟。
即像丝、片、丁这样体积小，易熟的主料，不能配宽大厚实的块或砣形状的配料，否则，在烹调加热中会出现受热不均，出现生熟不匀。
二是菜肴的外观形状要和谐统一，一般原则是“丝配丝、片配片、丁配丁、块配块”．但蒸菜的垫底可与主料不一致，它主要起衬托主料成形丰满的作用。
如扣肉用芽菜垫底，粉蒸肉用芋子垫底，清蒸蹄膀用菜芯垫底，使得翻碗扣盘后，显得形状饱满。
鱼香类菜肴的姜、葱、蒜等辅料的体积都很小，主要是便于辅料中芳香族物质的挥发，创造出一种特殊风味。
　菜肴的配色要以主料为主，辅料的色彩要对主料起衬托点缀的作用，不能喧宾夺主，菜肴的配色有“顺色”和“岔色”之分。
　顺色，即主辅料色彩大概一致，使全菜色调和谐，如银芽熘鸡丝、素烩三白，主、辅料皆为白色，给人素净雅致的印象。
　岔色，主辅料以不同的色彩搭配在一起，给人以色泽鲜明，对比强烈的感觉，以刺激食欲。
这种方法在配菜中广泛使用，如芙蓉鸡片，白色的鸡片配以碧绿的豆苗，或鲜嫩的菜芯，将鸡片衬托得更加白嫩醒目，能使人联想到出水芙蓉的娇艳。
岔色要适应不同季节，炎热夏季菜肴色彩宜淡雅，多用素色，而严冬早春则重暖色。

总之菜肴岔色要求色彩协调，美观大方。
6．怎样在配菜中搭配荤素　一般讲菜肴中的动物性荤料，以含蛋白质、脂肪为主，而植物性的配料却富含维生素、无机盐及纤维素，而各种营养素对人体有着不同的作用。
在配菜中通过荤素搭配，使一盘菜中具备多种营养素，起到营养互补的作用，提高营养对人体的价值效益。
因此，我们在配菜时应特别注意搞好荤素搭配。
比如炒鸡蛋加进葱头、香椿、番茄；红烧肉加土豆、萝卜、青菜头；炖排骨可配黄豆芽、冬瓜、白萝卜；至于像夹沙肉这样肥腻的甜菜，也可配橘瓣、菠萝块同上。
从传统的观念上讲，配菜中主辅料总是荤多素少。
以动物性原料为主料的占2／3或4／5，植物性的辅料仅占1／3到1／5。
其结果是使人体脂肪堆积，蛋白质过剩，由于缺乏其他营养素，而造成某些疾病。
因此，在家庭烹调中不妨提倡吃“俏荤菜”，即在配菜中加大植物性原料的比例，蔬菜占整个菜肴比重的1／2或2／3，使菜肴的营养结构趋于平衡、合理。
通过荤素搭配不仅增加菜肴的色彩和营养价值，对于健身和预防各种疾病也是有效的。
7．怎样将原料码味上浆　在烹调中是离不开芡粉的。
菜肴在烹制时，原料表面需粘裹上一层粉糊再下锅；而有的则只需在刀工成形后的原料表面，粘裹上一层薄薄的粉浆。
原料表面涂上一层糊浆后，好似人体穿衣一般，在烹调加热时，油温是通过糊浆间接传热，沸油不易直接浸入原料内部，既保持了菜肴的原味，又保护了菜肴的营养不致遭受破坏。
“穿衣”上浆之前，原料必须码味。
盐不但起调味的作用，还能提高瘦肉组织内蛋白质的水化能力，很快形成粘稠的水化层，使瘦肉吸进水分后不“吐水”，这时加入淀粉上浆，就能把原料紧紧粘裹住。
有的不先码味就上浆，瘦肉吸进的水分很快又“吐出”，结果把粘附在原料表面上的粉浆洗涮，这样“脱芡”的原料下锅烹炒，质地当然会老绵。
……

媒体关注与评论

后记本书自1994年首版以来， 曾多次重印，受到广大读者厚爱，对我有很大的鼓舞。
这说明随着人民生活水平的普遍提高，近些年来，川菜烹饪事业发展较快，餐饮市场热点转换较快，家庭餐饮也有不少变化， 由此观之，这本书的内容也应变化才能跟上时代前进的步伐。
　这次再版，本书作了全面修订，删去一些过时的菜肴，增加数十款当今流行的菜肴，照片重新拍摄，封面也重新设计，希望本书能以崭新的面貌出现。
但愿有更多的读者在这锅盘碗盆的交响曲中，找到更大的乐趣和幸福。
作 者　　2001年6月

编辑推荐

《川菜家家乐》一书可以作为各类烹饪培训班及旅游职业学校的教材，也可作为烹饪爱好者的常用工具书，从本书中，初学烹饪者可以找到他们在学习中遇到的各种难题的解决答案。

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