第一图书网, tushu007.com

<<干锅菜>>

图书基本信息

书名：<<干锅菜>>

13位ISBN编号：9787536679221

10位ISBN编号：753667922X

出版时间：2006-6

出版时间：重庆出版集团图书发行有限公司（重庆出版社

作者：陈小林

页数：178

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

内容概要

干锅菜主要使用带韧性、脆性、嫩性的鸡、鸭、兔、牛、羊、狗、蛙等禽畜及一些野味原料。当其突然在都市居民餐桌上“冒头”的时候，内涵和外延发生了巨大的变化，鱼、虾等海鲜原料被广泛使用，调味上出现了孜然麻辣味、鱼香味、糊辣味、陈皮味、豉汁味、酱香味、怪味、荔枝味、豉椒味、麻辣咖喱味、茄汁味、咸鲜味……。

根据不同的主料配以不同的辅料。

干锅菜在主辅料的搭配上比较灵活，没有固定模式，主辅料在性质上可以是相近的，也可是对比的，但一要注意既要突出主料，又要使主辅料口感互补，一般来说：干香的配以软嫩的，滋糯的配以脆嫩的，酥香的配以细嫩的，脆爽的配以粑软的，浓郁的配以清淡的。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

水产类香辣蟹火盆干煎蟹泼辣火锅蟹干豇豆炒蟹野菌干锅虾油浸鲜虾片麻辣小龙虾干锅萝卜虾山椒鱼泡虾糊辣脆鳗饼香马鞍鳝川酱牛蛙干锅牛蛙香笋牛蛙干锅田螺两吃干锅鱼船夫鱼阳朔涫酒鱼双椒蚝汗鲶鱼干锅沸腾鱼干锅黄河鲫鱼西芹鱼柳干锅鱼头干锅飘香鳙鱼头干锅黄腊丁怪味带鱼五香小黄鱼豉蚝鳕鱼干煎银鱼茶香蛏子王新豉汁文蛤豉椒爆花甲沙爹豆腐海螺酒香鲍鱼仔芋儿甲鱼锅酱香甲鱼裙边香腐酸椒墨鱼仔蒜香鱿鱼须老干妈梅花参纸锅酸菜鱼肚干锅海豹肉家禽类乡村香辣鸡重庆干锅鸡土豆干锅鸡茶树菇干锅鸡干锅辣山鸡五香干锅鸡筒笋鸡火锅青椒童子鸡肚香仔鸡阳朗鸡泡椒排骨鸡……畜肉类素菜类附录干锅蘸水中的特殊调料

编辑推荐

干锅菜源于民间，具有浓郁的乡村风味，以干香滋润、麻辣鲜香、味浓味厚为特色，味道有泡淑味、麻辣味、酸辣味、香辣味、家常味等。

此商品有两种封面，随机发货！

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