

<<重庆家常菜>>

图书基本信息

书名：<<重庆家常菜>>

13位ISBN编号：9787536681309

10位ISBN编号：7536681305

出版时间：2006-12

出版时间：重庆出版社

作者：吴万里 主编

页数：206

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>

<<重庆家常菜>>

内容概要

“家常”乃“居家常有不烦远求”之意，用于菜上又为“居家常有如冠之菜”。重庆家常实际上就是重庆川菜缩影。

它蕴天地之精华，取人杰之灵气，在川江号子声中诞生，在峡江歌谣之中成长。

它巧融博大精深、源远流长的巴人文化，朴实无华、耿直豪爽的两江文化，兼收并蓄、厚重多元的抗战文化，传承文明、魅力无限的三峡文化，以源于民间，取材方便，适应性广，味感变化丰富，乡土风味浓郁的鲜明特色而脍炙人口，信步烹林。

原料好买、菜品好做、味道好吃、色泽好看是家常菜的最基本条件，五味之中求平衡，麻辣之中求柔和，味感之中求层次，咸鲜之中求醇厚是家常菜的精髓。

《重庆家常菜（精华版）》立足群众，立足市场，是家庭烹饪爱好者和酒楼厨师提高烹饪技艺的良师益友。

<<重庆家常菜>>

作者简介

男，生于1933年。
中国首批烹饪大师之一。
现任中国烹饪协会名厨专业委员会高级顾问，重庆市烹饪协会名厨专业委员会会长。
吴大师从事烹饪行业几十年以来，兢兢业业，培养了大批烹饪人才。
并带着川菜走出国门，为川菜的发展创新，为弘扬中华餐饮文化作出了贡献。
他先后组织并编写了《中国名菜集锦(四川)》、《川味火锅》、《考核创新菜—鱼肚海参选集》等书。
2004年由重庆市商委、市劳动局等单位联合授予其“川菜大师”称号；2006年由中华人民共和国商务部授予“中华荣誉名厨”称号。

<<重庆家常菜>>

书籍目录

1 凉菜类芥面拌鸡丝干笋拌鸭丝烤椒拌兔丝陈醋拌蚕头竹笋口水鸡子姜拌腰片剁椒木耳水豆豉花菜鱼香油菜薹麻酱生菜爽口西芹红油青菜头炆拌黄瓜香麻卤猪尾山椒卤鹅头香辣卤乳鸽香菜大白豆陈皮泥鳅片芝麻卤豆干卤水冬菇辣卤脆豆腐盐水花仁山椒鸡腿菇糊辣豆筋香葱萝卜干水晶冻虾仁农家青菜干渝州风味兔双椒拌黄喉活作莴笋麻辣鳝丝茄汁带鱼泡豇豆鸡杂农家渍胡豆开胃双丝花仁冻肘泡红美人椒泡甜大蒜山椒泡凤爪山椒泡花仁跳水银芽珊瑚洋葱糊辣黄瓜干碎米芽菜冬菜炒香芹糖醋鲫鱼2 炒熘爆焗类田园葱香鸡椒香滋味鸡子姜爆乌鸡芽菜碎米鸡青椒鸡鸡米芽菜包松仁芽菜碎米鸡蚝油炒鸡块金沙鸡粒麻笋爆双脆豉椒酱炒鸡柳梅酱炒鸡块豆豉炒鸭块尖椒炒鸭杂水豆豉炒鹅肠椒香嫩肝片陈香串串兔翻沙红烧肉泡姜炒肉粒萝卜干盐煎肉桃仁炒肉丝酱炒肉丁辣子羊肝泡椒牛肉干熘肠丝黄金牛柳小米辣炒肥牛奇香炒排骨青元炒牛肉咖喱炒牛肉小煎鸡姜爆仔鸭面耙回锅肉野鸡红牛肉丝野山椒爆西施贝豉椒炒鱼片辣子炒脆鳝五谷丰登干煸牛肉丝爽口花螺香辣脆皮猪手双椒牛仔骨姜葱炒牛肉香辣牛肉花豉椒炒牛肉辣子炒牛排滑菇日月贝姜葱炒肉蟹香辣蟹榨菜炒小黄鱼西柠香糟鲜鱿宫保鱿鱼花芽菜炒花甲鸡丝炒蚕头桃仁炒鱼丁干煸鳝鱼锅巴脆鳝蒜爆鳝段金沙泥鳅家庭鱼杂家常莴笋丝酸辣大白菜清炒双椰尖椒炒藕片干煸萝卜丝竹笋炒茄丝干煸苦瓜海米炒瓢白糖醋白菜菜头炒粉丝银杏百合炒木耳芽菜尖椒炒皮蛋肉末炒豆角蟹肉炒豆腐虾皮煸粉丝豆豉炒青椒3 烩煮类太白鸡翅渝州芋茼鸡家常魔芋鸡泡椒凤冠霸王香辣鸡奇吃老肥鸭黄焖仔鸡双冬烧鸭坨香仔嫩鸭涪州榨菜鸭豉香鹅掌巴渝风情鹅肠糊辣鹅块酸椒酱酸汤玻璃兔片水豆豉焖兔红烹酸椒兔野山菌烧鸭舌山椒兔花椰烩肉丸榨菜半汤肝片双椒烧牛尾鸿运三宝三珍烧肚条牛肉土豆羹山椒啤酒鸡渝州飘香鸭豆花兔天府肚条外婆红烧肉渝味牛筋渝味大黄花鱼臊子日本豆腐苦蕒烧肥肠土豆烧牛腩水煮羊三宝油豆果烧排骨酸汤面香肘百叶烧五花肉宫廷酱香排干豇豆烧排骨红烧节节香糊辣羊排鸭血嫩牛柳奇香牛仔骨川式狮子头银鱼豆花山椒芙蓉鳊鱼片丁香鱼烧菜头干烧大黄花鱼陈皮带鱼锦绣一品蟹牡丹虾排豉香江团泡椒鲜鱼肚双椒烧甲鱼豆腐烧鲶鱼炆锅钳鱼干烧边鱼芋合蟹泡椒烧牛蛙泡椒烧黄鱼家常鱿鱼丝瓜煮牛蛙口味鳝片软烧盘龙鳝泡椒鳝鱼麻婆鱼丁萝卜丝半汤鲫鱼牛肉扒双蔬太安鲜鱼鸡汁银杏萝卜、泼辣鱼头酱烧凉瓜金钩菜心水煮蕹菜酸菜烩青豆酸菜烧鸭血乡村口袋豆腐蔬菜豆花鸡油芋仔酱烧苦瓜4 炸煎类鱼香八炸鸡芬香排骨野山椒爆腰花巴蜀牛肉爽吉利炸牛排椿芽炸银鱼香酥小黄鱼鳊鱼辣美仔酥炸金针香煎小黄鱼蜜汁鸭舌脆炸烧白渝味辣妹子香菜羊肉酥腐皮牛肉卷平锅煎钳鱼奇香炸带鱼鱼香藕夹桃仁鱼排椒盐比比虾姜爆八爪鱼青椒鳊鱼丁煎瓢甜椒鱼香豆腐5 蒸制类酱香粉蒸鸡灯笼鸡三鲜扣肉卷翡翠仔兔青椒烧白葱香糯米肉豉汁蒸钳鱼自制豉汁臊子芙蓉蛋金银蒜蒸丝瓜小米蒸排骨秘酱蒸排骨缙云大肉虾仁蒸水蛋私房豆腐鱼银丝扇贝农家老南瓜蒸瓢甜椒薄饼酱烧肉荷叶蒸玉簪金橘蒸牛柳蒜茸蒸大虾自制蒜茸清蒸福寿鱼糯米蒸甲鱼密制糯鱼头芽菜蒸鳊鱼香酱蒸鳊鱼特制鲜椒蒸鲜鱼泡椒蒸蛋特制鲜辣椒辣酱蒸肉蟹6 汤煲类苦蕒鹅掌汤山珍一罐香鱼羊合鲜汤冬瓜玉米养身汤酸辣刨猪汤腊蹄炖红豆一绝肝片蕺菜丸子巴渝泡菜老鸭汤参归健胃老鸭汤龟凤汤山珍养颜鸡母汤泡椒乌鱼汤银杏牛尾煲方笋腊味狗肉汤白果黄豆鲫鱼汤番茄牛尾汤水煮脆鹅片文哈煮冬瓜开胃玉喉夹黄豆芽肉饼汤骄王煮鳊鱼酸辣血旺汤凉瓜炖黄鳝香芋炖鱼头奶汤凤尾7 小吃点心类脆炸紫薇条腊味土豆饼红枣软糕四川担担面薄荷豆沙卷咸鱼玉米饼葱油软饼韭菜煎薄饼清明菜煎薄饼红烧牛肉面酸菜疙瘩汤渝州干捞面炒牛肉河粉四川凉面鸡汁青菠面家乡红苕饼8 烹任常用技术用语注解

<<重庆家常菜>>

章节摘录

插图

<<重庆家常菜>>

编辑推荐

“中华荣誉名厨”主持，7大类300余道重庆居家菜肴精品，重传统!兼新潮!适“尚滋味，好滋香”饮食习俗。

原料好买，菜品好做，味道好吃。

本书中精选出300余道重庆居家菜品，涉及：凉菜类、炒熘爆焗类、烩煮类、炸煎类、蒸制类、汤煲类、小吃点心类等7大类型。

<<重庆家常菜>>

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>