第一图书网, tushu007.com

<<香辣川湘菜>>

图书基本信息

书名：<<香辣川湘菜>>

13位ISBN编号：9787543669147

10位ISBN编号：7543669145

出版时间：2011-1

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2011-01出版)

作者：美食生活工作室 编

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

内容概要

《香辣川湘菜》是介绍川湘菜品的制作，包括凉菜篇、热菜篇、汤煲篇和爱心小贴士。
书中详细讲解了166道美味菜肴，60个健康公告，42条烹调技巧，教您创造出更多、更可口的菜肴。
天天新口味，天天新生活。

第一图书网, tushu007.com

<<香辣川湘菜>>

书籍目录

01川湘诱惑 川菜的历史 川菜的必备调味品 川菜的味型 湘菜的历史 湘菜的地域特点 02凉菜篇 川湘菜的调味风格 四川泡菜 辣拌菠菜 炝拌小油菜 生拌茼蒿 川味紫甘蓝 红油双蓝 山椒拌白萝卜 凉拌茄子 蒜泥黄瓜 辣黄瓜条 糖醋酿藕 油焖红椒 麻辣冬笋 姜汁土豆丝 翡翠拌菜 盐水毛豆 红油豆皮 麻辣豆腐干 拌千张 香卤素鸡串 芥末凉粉 酱香子姜 红油腐竹 蒜泥白肉 四川熏肉 麻酱肉皮 怪味三丁 麻辣双耳 花椒泡耳片 酱猪耳 蒜薹炝肚片 酸辣腰片 红汤肝片 椒麻肚头 香辣双脆 五香牛肉 凉拌牛肉 麻辣牛百叶 麻辣蹄筋 夫妻肺片 红油肚丝 川味牛脸 山椒羊肠 炝拌羊肠 怪味鸡 口水鸡 白斩鸡 棒棒鸡 怪味仔鸡 麻辣鸡丝 红油三丝 红油腐竹鸡片 泡椒凤爪 川味鸭块 手撕鸭脯 盐水鸭片 山椒鸭胗 麻辣鸭头 香卤鸭掌 姜汁鱼条 凉粉鲫鱼 辣拌小干鱼 糖醋蜇丝 尖椒虾皮 03热菜篇 川湘菜常用的烹调方法 山椒白菜条 炝莲花白 炝炒西蓝花 辣炒空心菜 虎皮尖椒 老干妈西葫芦 鱼香茄子 糟汁冬笋条 辣子炒苦瓜 干煸芸豆 香煸酸豇豆 麻婆豆腐 家常豆腐 鱼香豆腐 辣子千张 蒸冬菜肉饼 咸烧白 宫保肉花 干煸肉丝 鱼香肉丝 花椒肉丁 酸辣碎米肉 小滑肉 回锅肉 抄手肉片 五香风肉 生爆盐煎肉 麻辣里脊 东坡肘子 烟熏排骨 尖椒腊肉 辣子肚片 春笋炒肝 川味猪腰 酸辣腰花 肥肠炒辣白菜 滑炒牛肉 川味牛柳 香油牛肉 五香熏牛肉 干煸牛肉丝 干香牛肉片 辣炒牛蹄筋 五味蹄筋 泡椒牛百叶 汽水羊肉 麻香兔块 歌乐山辣子鸡 宫保鸡丁 香辣鸡丁 大蒜烧鸡 辣子鸡块 蒸滑鸡 杭椒辣子鸡 香辣鸡块 焖仔鸡 风味小公鸡 棒棒鸡 花椒鸡丁 香辣鸡胗 香辣鸡肝 糟蛋鸭块 泡椒鸭片 苦瓜尖椒鸭肠 香辣鸭 爆鸭胗 香辣鹅肉 糖醋鱼片 白汁五柳鱼 干烧臊子鲫鱼 炝锅鲅鱼 椒麻黄花鱼 大蒜烧鲇鱼 回锅鱼 水煮鱼 爆炒鳝片 怪汁脆鳝 辣煸黄鳝 豆瓣石爬鱼 椒盐沙丁鱼 香辣鳕鱼 什锦鱼丁 葱椒鱼条 墨鱼卷 酥河虾 香辣什锦虾 香辣蟹 海肠炒多菌菇 干煸鱿丝 麻香扇贝 香辣海螺 04汤煲篇 川湘菜煲汤的原料 黄豆海带汤 鲜蘑豆腐汤 酸辣汤 …… 爱心小贴士

章节摘录

版权页： 插图： 芥末凉粉 原料：凉粉250克，黄瓜100克 调料：芥末粉、香油、醋、盐各适量 制作方法 1.黄瓜洗净。
切成细丝，备用。
凉粉切宽丝，入沸水锅中焯烫熟，捞出晾凉，备用。
2.芥末粉放碗中，加开水调成糊，用湿纸封严，待出辣味后，加入盐、醋、香油调匀，对成味汁。
3.凉粉和黄瓜丝放入盘中，浇上味汁，拌匀即成。
酱香子姜 原料：嫩子姜300克 调料：香油、甜面酱、葱花、白糖、盐各适量 制作方法： 1.嫩子姜洗去泥沙，刮去皮，切成段，再用刀拍破，放入盆中，加入少许盐拌匀，腌30分钟以上，用凉开水；中一遍，沥干水分，再放入盘中。
2.炒锅入香油烧热，下入甜面酱煸出香味，起锅盛入碗中，加入白糖和盐拌匀，倒入盛有子姜的盘中拌匀，最后撒上葱花即可。
红油腐竹 原料：腐竹250克 调料：酱油、香油、红油、白糖、盐各适量 制作方法 1.腐竹放入盆中，加入温水，盖上盖泡 发约4小时，捞出腐竹，挤干水分， 切成段。
2.锅置火上，倒入适量清水烧沸，下入 腐竹略烫，捞出晾凉，装盘，加入酱 油、白糖、盐、红油、香油，拌匀即 可食用。
蒜泥白肉 原料：带皮猪腿肉500克 调料：白糖、酱油、盐、味精、辣椒 油、蒜泥、姜片、葱段各适量 制作方法： 1.猪腿肉放入汤锅中，加葱、姜煮至九成熟，捞出晾凉，沥干水分，切成薄片，码在盘中。
2.碗中放入蒜泥、酱油、盐、味精、白糖、辣椒油调匀，浇在肉片上即成。
功效：猪肉含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物及微量元素，具有补虚强身、滋阴润燥的作用。

编辑推荐

《香辣川湘菜》适合热爱烹调，热爱美食的人士阅读。

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