

<<百姓餐桌·麻辣川菜>>

图书基本信息

书名：<<百姓餐桌·麻辣川菜>>

13位ISBN编号：9787543669826

10位ISBN编号：754366982X

出版时间：2011-2

出版时间：青岛出版社

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>

<<百姓餐桌·麻辣川菜>>

内容概要

本书主要收录有12款最受欢迎的川菜味型，120种特色鲜明的家常食材，100条超级好用的烹饪小妙招，336道好吃易做的过瘾川菜，全书共568种做法，教你做出美味又地道的川菜。

<<百姓餐桌·麻辣川菜>>

书籍目录

追溯历史川香诱人追溯川菜的历史川菜的特点川菜的四大基本味型川菜烹调中常用的味型细说川味火锅经典川菜名不虚传经典川菜小典故<经典凉菜>四川泡菜酸辣黄瓜灯影苕片山椒拌白萝卜辣拌花椒叶生拌天麻麻辣豆腐干鱼香黄豆蒜泥白肉夫妻肺片四川腊肉四川熏肉川味香肠麻辣耳丝凉拌牛肉五香牛肉麻辣蹄筋川味牛脸麻辣牛百叶子姜拌牛柳广汉缠丝兔麻辣跳水兔口水鸡怪味鸡棒棒鸡白斩鸡泡椒凤爪红油鸡胗麻辣鸭头樟茶鸭盐水鸭片麻辣鸭肠麻辣酥鱼酸辣鱿鱼丝<经典热菜>干烧猴头蘑盐白菜冬笋素扣麻婆豆腐炒素回锅肉虎皮尖椒回锅肉鱼香肉丝粉蒸肉一品南瓜蒸肉东坡肉咸烧白甜烧白合川肉片江津肉片锅巴肉片麻圆肉椒盐里脊糖醋排骨粽叶排骨东坡肘子小笼蒸牛肉灯影牛肉火鞭牛肉干煸牛肉丝川味牛柳豆瓣牛肚胡子兔烧太白鸡蜀余鸡芙蓉鸡片扣鸡陈皮鸡歌乐山辣子鸡宫保鸡丁成都仔鸡炒鸡杂泡椒鸭杂神仙鸭毛血旺干烧鸭肠麻辣带鱼糖醋鱼片花椒泥鳅香辣蟹麻辣小龙虾荔枝鱿鱼卷<经典汤锅>开水白菜萝卜连锅汤干锅茶树菇沙锅狮子头坛子肉火腩薯仔锅沙锅烧腊肉花椒牛仔锅沙锅炖牛肉山珍牛肉锅红汤沙锅肥牛瓦罐煨牛肉水煮牛肉沙嗲羊肉锅白果炖鸡干锅童子鸡酸辣鸭架锅干锅沸腾鱼锅煲鱼头水煮鱼酸菜鱼鲢鱼豆腐煲酸辣汤海鲜酸辣汤串串香素什锦火锅山菌火锅麻辣烫锅红汤火锅毛肚火锅药膳火锅肥牛火锅麻辣火锅川式羊肉火锅泡菜鸡火锅烧鸡公火锅啤酒鸭锅仔鱼头锅酸汤鱼火锅水煮鱼火锅酸菜鱼火锅清汤火锅麻辣血旺鱼片火锅鸳鸯鱼头锅<经典小吃>担担面鸡豆花川北凉粉酸辣粉赖汤圆钟水饺盐水毛豆龙抄手罐罐豆花蜜汁小红枣挂霜桃仁家常川菜唇齿留香制作川菜的特色原料烹制川菜的小窍门<家常凉菜>炆土豆丝蒜泥黄瓜红油双蓝辣拌菠菜姜汁茼蒿梗酸辣侧耳根姜汁芸豆酱香子姜麻辣冬笋芥末金针菇辣子拌豆腐红油豆干豆瓣花生米麻酱凉粉凉拌海带结红油肚丝盐水猪肝麻酱肝片麻辣猪尾干拌牛肚干碟羊肉洋葱拌兔肉糊涂鸡椒麻鸡丝蕨粉拌土鸡红油鸡翅盐水腌花辣子鱼块干椒海米菜胆炆鲍鱼<家常热菜>炆莲花白口磨椒油小油菜西芹炒腊肉辣炒空心菜辣炒土豆片干煸土豆条鱼香茄子辣子炒苦瓜老干妈西葫芦彩椒玉米干煸蚕豆雪菜炒毛豆鱼香山豆角干煸鲜笋鱼香豆腐家常豆腐宫保豆腐辣子干张蚂蚁上树豆瓣全肘花椒肉丁麻辣里脊生爆盐煎肉巴渝山椒排渝北辣蹄花干煸腊肉腊肉娃娃菜辣子肚片小炒肝尖川味猪腰焦炸大肠椒香大肠椒盐牛肉干烧蹄筋泡椒牛百叶子姜炒羊肉丝川式羊排葱椒兔块兔肉炒陈皮金蒜飘香兔板栗煨仔鸡辣子鸡块花椒鸡丁飘香鸡翅川式鸡叉骨泡椒鸭片特色皮蛋焖烧鳝片泡菜鱼重庆糊辣鱼豆瓣鱼飘香鱼头炆锅鱼干鱿白菜心干烧虾仁<家常汤煲>汽锅萝卜清汤白菜鸡汤山珍菌银耳南瓜羹泡菜素花煲鲜蘑豆腐汤土豆芹菜汤盐菜浮圆汤清汤圆子余肉片汤酸菜肉丝汤苦瓜煲排骨竹荪肝膏汤酸菜鸡豆花肥牛金针锅仔家常火锅人参乌鸡煲

<<百姓餐桌·麻辣川菜>>

章节摘录

版权页：插图：火锅的吃法不同于中餐菜，不是将已烹调好的菜肴端到桌子上直接食用，而是把一些半成品的食材端到桌上，由食客亲手操作，自烫白食。

菜品烫（煮）的火候，全凭食客自己的喜好，因此，我们必须了解一下食用川味火锅都有哪些讲究。涮着吃。

即将用料夹好，在锅中烫熟，其要诀是：首先要区别各种用料。

不是所有食材都是烫一下就能吃的。

一般来说，质地嫩脆、顷刻即熟的食材适于烫（涮）食，如鸭肠、腰片、肝片、豌豆苗、菠菜等；而质地细密，不易熟的食材，要多烫一会儿才能食用，如毛肚、菌肝、牛肉片等。

其次，要观察汤卤的变化。

当汤卤滚沸、不断翻滚，并且汤卤上油脂充足时，最适宜下料烫食。

味美又可保温，而汤汁没有滚沸时则不宜下料。

再次，要注意控制火候。

火候过头，食物则变老，火候不到，食物则是生的。

第四，烫食时必须夹稳食物，否则掉入锅中不易夹起，食物就容易煮老、煮化。

煮着吃。

即把食材投入汤中煮熟后食用。

其要诀是：首先要选择可煮的用料，如带鱼、肉丸、香菇等这些质地紧密、必须经过长时间加热才能食用的原料；其次要掌握火候，有的食材煮得过久也会被煮散、煮化。

先荤后素。

食材烫食的顺序，一般是先荤后素，各种荤菜先下锅，汤卤变得更加鲜美，最后再下素菜，更别有一番风味。

烫食时汤汁一定要滚开，要将食材全部浸入汤汁中烫熟食用。

要灵活调节麻辣味，喜麻辣者，可在火锅边上红油浮起处烫食，反之则在中间沸腾处烫食。

吃火锅时可以配一杯茶，以开胃消食、解油去腻，减轻麻辣之感。

<<百姓餐桌·麻辣川菜>>

编辑推荐

《百姓餐桌·麻辣川菜》是由青岛出版社出版。

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>