

<<过瘾川味家常菜>>

图书基本信息

书名：<<过瘾川味家常菜>>

13位ISBN编号：9787546343952

10位ISBN编号：754634395X

出版时间：2010-12

出版单位：吉林出版集团有限责任公司

作者：王其胜 编

页数：191

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>

## <<过瘾川味家常菜>>

### 内容概要

天下的美食，单论普及程度，川菜是当仁不让的第一名。

如同所有能让人无法自拔的事物一样，川菜绝对能将大多数人的胃口毫不费力地俘虏而去。

川菜最讲究的就是色香味俱全，且强调浓墨重彩，比如川菜的辣。

每年的初夏时节，青色的川椒就会挂满枝头，这时候的川椒滋味微辣，入口清香。

过一段时间，川椒的辣味会渐渐变重，还带有一丝微甜，使辣的意味更加丰富。

当进入秋天，川椒就会变成红色。

这时候，川椒的风韵才会完全显露出来。

川椒的滋味本身就有如此多的层次，再加上川菜的其他调味料，那种辣味更是变化多端、风情万种。

其实川菜虽然讲究选料，但对学川菜的人而言，调料和主料并不是太大的问题。

一是川菜既然全国流行，自然各地都能买到各种各样的川菜辅料，从朝天椒到鱼辣子，都能轻松买到；二是川菜并不是一味地追求“正宗”，真正的核心是色香味俱全，而不是非要用四川的青笋和四川的锅。

其实川菜发展至今，变化不断，近年来流行的新派川菜，早就从其他菜系中吸取了无数的创意和材料为己所用。

所以说，川菜吃起来够过瘾是至高无上的川味标准。

<<过瘾川味家常菜>>

作者简介

王其胜， 中国烹饪大师

中国药膳大师

中国十佳营养膳食烹饪大师

中国烹饪大师(全军系统状元获得者)，中国药膳大师，中国十佳营养膳食烹饪大师，国家高级烹饪技师，现任“国家卫生部健康中国万里行”组委会副秘书长，“中国营养膳食推广工程”委员会常

<<过瘾川味家常菜>>

书籍目录

Part01 非吃不可的川味凉菜 招牌荤食凉拌 地道素食凉拌Part02 过足辣瘾的川味热菜 大呼过瘾的畜肉川菜 色香味俱佳的禽蛋川菜 香辣四溢的水产川菜 最下饭的菌豆川菜 越辣越营养的时蔬川菜 Part03 吃不够的川味汤羹、主食小吃 蜀味汤·羹 蜀味主食 附录 正宗川味火锅

<<过瘾川味家常菜>>

章节摘录

插图：

<<过瘾川味家常菜>>

编辑推荐

《过瘾川味家常菜》：七彩生活

<<过瘾川味家常菜>>

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>