

<<大厨家常菜 西北菜>>

图书基本信息

书名：<<大厨家常菜 西北菜>>

13位ISBN编号：9787546400631

10位ISBN编号：7546400635

出版时间：2009-10

出版时间：成都时代出版社

作者：赵成松

页数：91

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>

## <<大厨家常菜 西北菜>>

### 前言

西北，史称“西陲”，与其他地区相比，西北一带的饮食显得古朴、粗犷、自然、厚实。如有客人造访，主人家或宰羊，或杀鸡，或炒几碟肉丝、鸡蛋、苜蓿，擀细面，蒸白馍，看上去也相当丰盛。

西北重味，西北菜的风味，无论走到何地，都带着一股秦腔秦韵，令人回味无穷。

西北菜有“三突出”之说，讲究热汤热水、带骨菜多、“粗”而不“糙”。

首先，西北菜多年来受当地气候影响，讲究热汤热水，一口下去，就能把身子暖了。

其次，西北菜通常比较“大气”，带骨头上桌的菜为数不少，吃着看着都显得热闹。

再次，西北菜“粗犷”而不“粗糙”，现在的西北菜馆，几乎都在传统意义上的“粗犷”做了极大改良，也开始走精致路线了。

本书精挑细选了百余款地道的西北美食，冷、热、荤、素，汤品、主食尽在其中。

西北少数民族，民间肉食多以牛羊肉为主，但羊肉有股很大的羊膻味，很多人不习惯。

牛肉的纤维组织较粗，结缔组织又多，如制作不好，就不易入味，也嚼不烂。

所以，本书特别为读者提供了去除羊肉膻味的十二招妙法和烹饪牛肉的绝招。

让羊肉吃起来既无膻味又无腥味，让牛肉吃起来更鲜更美。

西北主食是玉米与小麦，也有其他杂粮。

其牛羊肉泡馍名闻全国。

西北家常食物多为汤面辅以蒸馍、烙饼或是芋豆小吃，精料精做，花样繁多，农妇们也有“一面百样吃”和“七十二餐饭食云天新”的本领。

本书“特色主食小吃”中着重推介十余款西北特色面食，并对西北面食的做法和注意事项做了详细的介绍。

想吃正宗的西北面食，不用再问别人了。

## <<大厨家常菜 西北菜>>

### 内容概要

西北菜风味总的特色是“三突出”：主料突出、主味突出、香味突出。

西北菜烧、蒸、煨、炒、氽、炆，样样精妙。

西北菜多采用古老的传统烹调方法，石烹法至今沿用。

古风犹存；烧、蒸菜，形状完整。

汁浓味香，特点突出；清氽菜，汤清见底，主料脆嫩，鲜香光滑，清爽利口；温拌菜（属炆法）。

不凉不热，蒜香扑鼻，乡土气息极浓。

5种绝招让牛肉更鲜更香。

12招去除羊肉膻味，大厨解密烹调技巧。

## &lt;&lt;大厨家常菜 西北菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 香爽味美 咸辣酸鲜 话说西北菜 一、誉满华夏、自成流派的西北菜 二、西北菜五大组成部分,各有千秋 三、“三突出”的西北风味菜 四、西北菜常见烹饪技法 五、去除羊肉膻味的12招妙法 六、烹饪牛肉有绝招第二章 西北菜 精品菜例 第一节 爽脆凉菜 水晶羊肉冻 果味三丝 酸辣蕨根粉 口水羊杂 卤猪尾 花生米拌香菜 洋葱拌大蒜 鱼皮拌花生 炸玉米粒 凉拌羊皮 三皮丝 第二节 美味肉荤 羊肉 烤羊肉 孜然羊排 烤羊肉串 牙签羊肉 烤羊腰 尖椒羊肠 烤羊蹄 羊羯子 炅拌羊肚 手抓肉 古法扣羊腩 乡村炒羊颈肉 葱爆羊肉 菜包羊羔肉 水煮羊肉 吊锅羊蹄 羊肉扒菠菜 羊肉酿茄子 新疆炮肉 牛肉 黑椒牛肉 木桶牛肉 金沙牛肉 麻辣牛肉 薯条炒爽肚 干烧牛鞭 萝卜牛脯煲 芹香牛肉丝 煎饼烤牛柳 麻辣脆牛肚 芫杞牛肉丝 猪肉 酸粟拌猪耳 洋葱小炒肉 全福坛子肉 小葱烧咸肉 光头肉片 腌猪肉土豆粘 其他肉类 红焖驴肉 辣椒驴肚 串串兔 陈皮蒜辣马香肠 第三节 营养禽蛋 飘香香酥鸡 酱爆桃仁鸡丁 大漠风沙鸡 新疆大盘鸡 葫芦鸡 大蒜烧鸭 第四节 鲜香水产 功夫炖鱼 酱渍青海鳇鱼 松子鱼 奶汤锅子鱼 包封鲫鱼 彩熘鱼丸 雪菜蒸带鱼 第五节 健康素菜 香脆素鳞 京葱烧木耳 香葱老豆腐 菠菜拌粉条 韭菜桃仁 发菜芦笋 新疆小炒 红薯炒玉米粒 松仁玉米 粉条黄豆芽 蒜味皇帝菜 三丝爆豆 第六节 滋补汤羹、炖品 乌鸡炖鹿鞭 老母鸡炖羊胎盘 酸菜全羊汤 鱼羊一锅鲜 冬瓜羊肉汤 炖羊鞭 西域羊杂煲 玉米牛尾汤 咸肉奶白菜 发菜萝卜羹 西红柿牛尾汤 老鱼汤炖豆腐 白菜煮豆腐 香菇发菜猪蹄汤 白菜粉丝氽丸子 第七节 特色主食、小吃 手抓饭 羊肉水饺 羊肉馅饼 肉夹馍 饅饼 乾州锅盔 汤面片 羊肉泡馍 炒面片 羊肉拌面 炒莜面 岐山臊子面 兰州拉面

<<大厨家常菜 西北菜>>

章节摘录

插图：

<<大厨家常菜 西北菜>>

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>