第一图书网, tushu007.com

<<百道川菜分步详解>>

图书基本信息

书名：<<百道川菜分步详解>>

13位ISBN编号：9787802026971

10位ISBN编号：7802026970

出版时间：2008-10

出版时间：盛夏 中国人口出版社 (2008-10出版)

作者：盛夏

页数：212

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

前言

所谓“食在中国，味在四川”。
“天府之国”的四川一向以味美食精著称，而川菜作为中国四大菜系之一，早已闻名遐迩。
如今，漫步街头，生意红火的四川菜馆遍地都是，在哪里几乎都可以吃到鲜香麻辣的毛血旺、热辣翻天的香辣火锅、酸辣诱人的鱼香肉丝……那种难忘的美味，绕梁三日而不绝。
早在一千多年前，西晋文学家左思所著《蜀都赋》中便有“金垒中坐，肴隔四陈，觞以清酊，鲜以紫鳞”的描述。
唐宋时期，川菜更为脍炙人口。
诗人陆游曾有“玉食峨眉木耳，金齑丙穴鱼”的诗句赞美川菜。
元、明、清建都北京后，随着入川官吏增多，大批北京厨师前往成都落户，经营饮食业，因而川菜又得到了进一步发展，逐渐成为我国的主要地方菜系。
时至今日，川菜更是走出国门、享誉海外。
川菜主要由重庆、成都及川北、川南的地方风味名特菜肴组成，烹制方法有煎、炒、爆、熘、锅贴等近40种。
川菜的味型之多，居各大菜系之首，素来享有“一菜一格、百菜百味”的声誉。
川菜的特色就是味多、味广、味厚、味浓。
我们熟知的家常味、鱼香味、麻辣味、怪味、椒麻味、酸辣味、胡辣味等都是川菜的味型。
川菜的用料十分讲究。
历来有“七味”（甜、酸、麻、辣、苦、香、咸），“八滋”（干烧、酸、辣、鱼香、干煸、怪味、椒麻、红油）之说。
仅仅是辣椒一样，就能变化出无数的花样：有干红辣椒、油炸胡辣椒、泡鱼辣椒、泡红辣椒、辣椒豆瓣、莽海椒等等，各有各的用途，任你选择。
又如花椒，有茂汶的大红袍花椒、北川的子母花椒、汉源花椒等多种，用法又分整花椒、刀口花椒、花椒油、花椒面、花椒水、油作花椒等，各具特色。
酱油有白、红、咸、甜之分，或调味，或增色，或提鲜，各有侧重。

第一图书网, tushu007.com

<<百道川菜分步详解>>

内容概要

所谓“食在中国，味在四川”。
“天府之国”的四川向以味美食精著称，而川菜作为中国四大菜系之一，早已闻名遐迩。
如今，漫步街头，生意红火的四川菜馆遍地都是，在哪里，几乎都可以吃到鲜香麻辣的毛血旺、热辣翻天的香辣火锅、酸辣诱人的鱼香肉丝……那种难忘的美味，绕梁三日而不绝。
《百道川菜分步详解》是在传统川菜的基础上，精心编选的100道家常菜。
它将成为您与家人共享健康餐桌、品位美味人生的最佳助手，让您在自家的温馨出访中，就能烹调出最鲜香美味的正宗川菜。

第一图书网, tushu007.com

<<百道川菜分步详解>>

书籍目录

Part 1 时蔬小炒干烧冬笋清炒蒜香毛豆蒜蓉苘蒿鱼香茄子干煸芸豆豌豆烩玉米干煸苦瓜清爽小炒蜜汁红枣香辣莴笋黑胡椒四季豆肉末烧木耳咖喱荧白芥末橙皮黄瓜片凉拌黄瓜丝蒜泥菠菜凉拌蒜泥紫茄香辣五丝姜泥藕片野山椒泡藕片橙汁辣白菜香辣毛豆仁酸辣蕨根粉川北凉粉四川泡菜Part 2 豆制品与蛋鸡蛋豆腐蛤蜊汤成都蔬菜蛋汤尖椒炒豆腐皮紫菜豆花羹姜丝炒蛋麻婆豆腐家常豆腐成都素烩豆腐辣烧鱼烧青椒拌松花蛋咖喱豆腐红椒豆干炒肉丝麻辣豆干丝Part 3 喷香肉食怪味鸡粉蒸牛肉干煸牛肉丝夫妻肺片灯影牛肉豉汁蒸牛骨髓红油肚丝烧乳鸽水煮烧白香菜牛肉丝茄汁锅巴孜然鸡心口水鸡鱼香肉丝回锅肉山城辣子鸡泡红椒酿肉麻辣肚丝干辣香兔丁辣子鸡柳宫保鸡丁重庆辣子鸡泡椒炒猪心烩肥肠蒜蓉黄瓜拌鸡丝青红椒炒腊肉嫩姜炒鸭片红椒麻辣猪耳干辣姜汁鸡椒香排骨黑麻油醪糟鸡Part 4 美味鱼鲜老姜煲猪脚双椒炒肚片青红椒炒羊肉老姜烧肘子豆瓣鲤鱼干烧岩鲤香烤刀鱼干烧大虾酸菜鱼香辣虾三菇炖鱼头干烧桂鱼口水鱼片香辣蛤蜊芹香辣肉蟹天府红椒鱼泡椒墨鱼仔辣炒河虾辣炒芹菜鱿鱼姜葱熏鱼老姜炒螃蟹奶油蘑菇炒鲜贝蒜香烧鱼爆炒蒜蓉虾酥香煎鲳鱼鲜美蒜蒸虾酱腌小蛤芹菜芥末拌鱿鱼芥末黄喉胡萝卜姜汁香蛤蜊黑胡椒炒草虾Part 5 附录百菜百味的川菜

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

<<百道川菜分步详解>>

编辑推荐

《100百道川菜分步详解》：每一个步骤详尽细致，即使您不懂做菜，也可以一学就会。
汇集了精品特色，营养与美味并重、时令与菜系结合。
精心编选，制作方法浅显易操作，配料简单而常见，更适合居家烹饪。
一菜一格，百菜百味。
分步详解烹饪过程，轻轻松松一学就会。

第一图书网, tushu007.com

<<百道川菜分步详解>>

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