

<<川湘菜分步详解168例>>

图书基本信息

书名：<<川湘菜分步详解168例>>

13位ISBN编号：9787807542575

10位ISBN编号：7807542578

出版时间：2009-6

出版时间：色尘 山东省地图出版社 (2009-06出版)

作者：色尘 编

页数：148

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>

<<川湘菜分步详解168例>>

前言

川菜从古到今，都颇受人们青睐，许多人发出“食在中国，味在四川”的赞叹。

川菜口味适应面广，无论高档还是低端，川菜全能覆盖。

川菜至少有3000多个菜品，24个基本味型，“一菜一格，百菜百味”。

湘菜由湘江流域风味菜、洞庭湖区风味菜和湘西山区风味菜三大流派组合而成，其丰富的内涵和浓郁的地方特色享誉海内外，是我国烹饪百花园中一朵芳香袭人的奇葩。

川湘菜为很多家庭所钟爱，但要做出好吃的川湘菜，又不是件轻松容易的事情。

本书精选了168例川湘菜，道道经典，为您奉上最为精致火爆的川湘菜盛宴。

书中详细介绍了每道菜品的详细制作方法，并附有相关的厨房链接，教你在家中轻松学习制作。

细心领会相关要领，你烹制的川湘菜美味也一定会大受欢迎。

<<川湘菜分步详解168例>>

内容概要

当回锅肉、水煮鱼、香辣蟹、福寿螺、剁椒鱼头……此起彼伏引导着人们胃口的时候，你不禁发问：“大家为什么这么喜欢川湘菜？”

刺激味蕾，口感重的川湘菜，在快节奏的现代生活下，浓郁和刺激往往可以宣泄紧张和压抑的情绪。

《色尘美味餐桌丛书：川湘菜分步详解168例》精选了168例川湘菜，道道经典，为您奉上最为精致火爆的川湘菜盛宴。

书中详细介绍了每道菜品的详细制作方法，并附有相关的厨房链接，教你在家中轻松学习制作。

细心领会相关要领，你烹制的川湘菜美味也一定会大受欢迎。

<<川湘菜分步详解168例>>

作者简介

色尘，公共营养师，著名美食撰稿人、摄影师。

长期与《乐在明厨》、《孩子宝贝》等杂志和国内多家电视台合作制作、拍摄美食作品，提供营养膳食指导。

2006年，其作品荣获poco网北京地区最佳厨神奖。

2007年，北京电视台“食全食美栏目”专为其制作了《色尘美食生活》专题片，2008年，色尘的blog连续两年荣获中国博客网最佳写食博客奖，2009年，携手中国烹饪大师陈绪荣倾力打造本系列丛书.....
陈绪荣，湖北阳新县人。

国际烹饪大师、中华御厨、中国烹饪大师、国家高级烹饪技师、国家高级公共营养师。

现为国际餐饮协会（IFBA）首席顾问、美食专家俱乐部主席、中华名厨委员会副会长兼秘书长，中国食文化研究会副秘书长，中国民间菜发展研究中心主任，中国饭网顾问，中国名厨名店战略促进会首席顾问，百年荣记饮食文化发展有限公司总经理等职。

<<川湘菜分步详解168例>>

书籍目录

上篇 经典川菜1 青菜时蔬也辣香——四季有鲜蔬，样样皆成餐虎皮尖椒酸辣藕片鱼香茄饼干煸土豆丝四川泡菜开水白菜炆炒圆白菜干煸四季豆鲜蘑冬瓜丸一品南瓜豌豆烩玉米全钩青菜心蒜油金针菇2 香辣畜肉盛宴——欲做饕餮宴，畜肉是佳选坛子肉红油耳丝板栗烧肉盐煎肉榨菜肉片锅巴肉片荷叶粉蒸肉梅菜扣肉回锅肉东坡肉鱼香肉丝水煮肉片合川肉片糖醋排骨豆瓣肘子东坡肘子麻辣腰花红焖蹄子陈皮牛肉毛牛肉五香牛肉一品羊肉夫妻肺片蚂蚁上树萝卜烧羊肉红烧兔肉红烧狗肉3 与鸡鸭共舞——禽肉麻辣鲜，美味绕桌前怪味鸡棒棒鸡 五香蒸鸡醋熘鸡陈皮子鸡口水鸡辣子鸡丁叉烧鸡宫保鸡丁水煮凤片樟茶鸭子香酥肥鸭水晶鸭太白鸭子 虫草鸭子泡椒盐水鸭鱼香鸭方酥合鸭丁红烧鸭卷4 鲜嫩莫过鱼虾蟹——遍尝鱼虾蟹，美味驻心间干烧桂鱼家常鲤鱼四味鲍鱼泡菜半汤鳊鱼蹄花鲑鱼 东坡墨鱼葱酥鲫鱼清蒸鳝鱼泡椒石板鱼水煮鱼 口水鱼片豆花鱼酸菜鱼辣子鱼块 沙锅鱼头 干煸鱿鱼丝清蒸醉虾焖大虾水晶虾仁宫保虾仁脆皮大虾香辣蟹泡椒肉蟹5 左手豆制品右手蛋——豆蛋尽变换，麻辣无极限家常豆腐麻婆豆腐小葱拌豆腐三鲜豆腐番茄炒蛋烂肉豇豆家常干张韭菜炒鸡蛋尖椒拌皮蛋椿芽烘蛋6 “锅海”飘香——火锅味浓厚，鲜辣誉人间活鲫鱼火锅羊肉火锅重庆毛血旺沙锅丸子清汤火锅毛肚火锅狗肉火锅魔芋鸭火锅下篇 1 喷香畜肉佳肴——畜肉菜咸辣，地道又香“腊”咕咾肉 腊肉 走油豆豉扣肉辣椒炒肉焦盐肘子酥炸雪花里脊酸辣腰花红椒腊牛肉红烧牛蹄筋酥炸金钱牛肉夹芙蓉牛肉排煎烹牛里脊连锅羊肉焦酥羊肉焦盐兔片2 此禽此蛋均入菜——禽肉菜味浓，蛋菜风味足东安子鸡湖南风鸡红煨八宝鸡花菇煨鸡黄泥烤鸡左宗棠鸡 桃仁鸡卷 芙蓉鸡片朝珠八宝鸭盐水肥鸭 糖醋焦酥鸭无骨板鸭冬瓜鸭盅香卤鸭掌竹荪凤尾鸽蛋香辣皮蛋水晶鹌鹑蛋3 美味鱼鲜上桌来——鱼虾蟹肉嫩，海鲜亦不腥芙蓉鲫鱼面拖黄鱼 红煨鲍鱼糖醋熘鳊鱼焦炸鳝鱼菊花青鱼菊花鱿鱼 金鱼戏水金银绣球虾丸松子河虾仁莼菜虾扇煎连壳蟹 组庵鱼翅 五花海蜇头三元绣球干贝剁椒鱼头4 一身青翠百味香——辣淡甜皆宜，素菜也主打滑熘玉米笋冬菇菱角麻辣多味茄 花菇无黄蛋 板栗烧白菜心湖南泡子姜青红灯笼椒三丝莴苣卷冰糖湘莲蜜汁土豆丸 5 “湘”味无止境——其他湖南菜，道道同生香麻辣野兔丁洞庭野鸭组庵豆腐金钩荷包豆腐口蘑锅巴汤牛肉土豆汤 茶香虾仁汤 冻豆腐火锅鱼丸火锅菊花生片大火锅

<<川湘菜分步详解168例>>

章节摘录

插图：

<<川湘菜分步详解168例>>

编辑推荐

《川湘菜分步详解168例》中有超详细的制作步骤，最精美的菜式图片。
中华御厨陈绪荣，公共健康管理专家魏雅宁联合推荐。

<<川湘菜分步详解168例>>

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>