

<<就愛川味兒>>

图书基本信息

书名：<<就愛川味兒>>

13位ISBN编号：9789866527296

10位ISBN编号：9866527298

出版时间：2012-11-14

出版时间：賽尚圖文

作者：朱建忠

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>

## <<就愛川味兒>>

### 內容概要

用辣度評價川菜，對川菜廚師或四川人來說是一種汗辱

對四川人來說，美妙的麻辣滋味是----

辣味醇和不燥、辣香味細緻、麻香味持久

成都河鮮王朱建忠，以近十餘年間經驗

用50道的涼菜、70道麻辣熱菜

告訴你川菜讓人上癮的關鍵與烹調秘訣

一樣食材，兩種滋味，萬般風情的烹調挑戰，透過濃、淡，厚、薄，傳統、創新等等的菜品，將川味佳餚百菜百味的多樣化烹調、豐富滋味等誘人元素完整呈現，並告訴你川菜讓人上癮的關鍵與烹調秘訣。

50道爽香開胃的涼菜加70道香鮮麻辣爭艷的熱菜，精選具普遍性的主食材來烹調，讓更多不同省區的人可以更方便的體驗川菜的美妙滋味。

共120道的特色菜有家常風情、經典傳統、新派創新等各類型菜品與烹煮技巧，每道菜都有美味秘訣大公開，以及味型、味道、特色、典故、文化、風情等深入淺出的文字介紹，讓您透過對照、比較了解其料理與調味的技巧與異同，讓人人都能觸類旁通，嘗到川味兒的精隨。

<<就愛川味兒>>

作者简介

## <<就愛川味兒>>

### 書籍目錄

出版序

推薦序

作者序

愛上川味兒

食趣 - 川風川俗看似隨性，美味真諦盡在其中

閒食>開胃>清口>賞味(酸甜苦辣鹹)>清口>飯或小吃>清口

味型 - 變化豐富，滋味美

工藝 - 手法萬千、適才適性，家常食材烹出萬般風情

川味誘人秘訣

精用川鹽

巧用花椒

妙用辣椒

擅用蔥、薑、蒜

特製道地川味調料

紅油的煉製

刀口辣椒

煉製刀口辣椒油

泡椒油的煉製

糊辣辣椒油的煉製：

煉製四川油辣子

熬製糖色

複製醬油

煉製蔥油

花椒油的煉製

現磨花椒粉

現磨辣椒粉

？

粑辣椒

現剁椒麻糊

熱雞湯的熬製

鮮高湯的熬製

四川味碟增香增味

川味涼菜，爽香開胃

涼菜基本烹調工藝

01酸酸雞

02紅油雞片

03攀西坨坨雞

04麻辣雞塊

05酥皮豆豉兔

06花仁拌兔丁

07鱻絲蕎麵

08雞絲涼麵

09蓋澆牛肉

10乾拌牛肉

11糖醋排骨

<<就愛川味兒>>

- 12煙燻排骨
- 13前程土雞腳
- 14山椒鳳爪
- 15蘸水兔
- 16陳皮兔丁
- 17仔薑鴨脯
- 18醬香鴨脯
- 19椿芽拌白肉
- 20蒜泥白肉
- 21涼粉鴨腸
- 22傷心涼粉
- 23椒麻雞絲
- 24手撕鹽焗雞
- 25怪味雞絲
- 26風乾雞
- 27蕎麥蹄花
- 28醬豬手
- 29白切羊肉
- 30牙籤羊肉
- 31蛋黃鴨卷
- 32皮蛋鴨卷
- 33蟲草花耳絲
- 34紅油耳片
- 35香菜核桃肉
- 36五香豬拱嘴
- 37川味香腸
- 38廣味香腸
- 39水晶牛肉
- 40麻辣牛肉干
- 41椒圈兔絲
- 42五香醬板兔
- 43什錦泡菜
- 44滷水拼盤
- 45夫妻肺片
- 46生椒牛百葉
- 47蒜香脆皮雞
- 48棒棒雞
- 49醬鴨舌
- 50麻辣鴨舌
- 紅火熱菜，香鮮麻辣
- 熱菜基本烹調工藝
- 01泡椒牛肉
- 02鐵板牛肉
- 03水煮牛肉
- 04？
- 辣牛肉
- 05酸湯兔花

<<就愛川味兒>>

- 06蕃茄酸湯魚
- 07雞米芽菜包
- 08尖椒小香雞
- 09腰果雞丁
- 10香酥鳳腿
- 11蘆筍爆鴨舌
- 12樟茶鴨絲
- 13魔芋燒鴨
- 14香酥糯米鴨
- 15粉蒸排骨
- 16大漠象牙排
- 17馬鈴薯燒排骨
- 18酥椒丁丁骨
- 19鹽煎肉
- 20川式小炒肉
- 21辣子肉丁
- 22砂鍋丁丁肉
- 23鍋巴酥排
- 24豉椒排骨
- 25鹹燒白
- 26農家蒸醬肉
- 27蒜苔炒臘肉
- 28乾豇豆蒸老臘肉
- 29乾煸牛肉絲
- 30小炒黃牛肉
- 31清燉牛腩
- 32花仁牛排
- 33鮮花椒煮肥牛
- 34石板牛仔骨
- 35山椒煸仔兔
- 36嫩薑帶皮兔
- 37清燉蹄花
- 38黃豆燒豬手
- 39大蒜燒鱈魚
- 40乾鍋鱈魚
- 41櫻桃紅燒肉
- 42品客紅燒肉
- 43燒汁長豆角
- 44乾煸四季豆
- 45魚香肘子
- 46酸湯肘子
- 47鍋巴肉片
- 48水果鍋巴
- 49麻婆豆腐
- 50糟醉豆腐
- 51家常豆腐
- 52一掌定乾坤

<<就愛川味兒>>

- 53蘿蔔連鍋湯
- 54鮑香蘿蔔骨
- 55沸騰刨花羊肉
- 56脆筍帶皮羊肉
- 57蔥香牛肉
- 58風味烤羊腿
- 59濃湯獅子頭
- 60冬瓜燒丸子
- 61乾燒蹄筋
- 62蒜香蹄筋
- 63山城辣子雞
- 64荷葉綠豆糯香雞
- 65雞豆花
- 66板栗黃燜雞
- 67松茸燉老鴨
- 68紅湯鴨掌
- 69銀杏燴魚丁
- 70小米粥煮魚片

<<就愛川味兒>>

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>