

<<四川火锅>>

图书基本信息

书名：<<四川火锅>>

13位ISBN编号：9785082103368

10位ISBN编号：5082103369

出版时间：2010-2

出版时间：李乐清 金盾出版社 (2010-02出版)

作者：李乐清

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>

<<四川火锅>>

内容概要

《四川火锅(修订版)》四川火锅鲜香味美，品种多样，闻名全国，蜚声海外。

《四川火锅(修订版)》系统地介绍了四川火锅的历史、发展、特点和制法，收入了能满足各种不同口味需要的美味火锅品种118例，并分别介绍了它们的风味特色、具体做法、食用方式及注意事项。

《四川火锅(修订版)》内容丰富，所述制法简便，原料易得，具有较强的实用性，适宜家庭阅读使用，也可供餐饮业人员学习参考。

<<四川火锅>>

书籍目录

一、四川火锅概述及其基本制法（一）四川火锅的起源、特点及影响1．什么是四川火锅2．四川火锅的起源3．四川火锅的特点4．四川火锅的影响（二）四川火锅原料、汤卤及味碟的加工制作1．四川火锅的原料及其加工方法2．四川火锅汤卤的调制3．四川火锅味碟的制作（三）四川火锅的吃法与禁忌1．四川火锅的吃法2．四川火锅的禁忌（四）四川火锅使用的器具1．锅灶2．刀具3．用具4．餐具二、四川火锅品种118例毛肚火锅清汤火锅鸳鸯火锅啤酒鸭火锅魔芋鸭火锅带丝鸭火锅葡萄酒鸡火锅泡菜鸡火锅白果鸡火锅怪味鸡火锅山椒乌鸡火锅烧鸡公火锅酸汤鸡火锅辣子鸡火锅人参鸡火锅鸡味火锅九尺鹅肠火锅鸵鸟火锅飞禽火锅酸菜鱼火锅酸汤鱼火锅鲶鱼火锅鱼头火锅双味鱼火锅鲫鱼火锅泥鳅火锅香辣银鱼火锅五鱼火锅三文鱼火锅泡椒子鲶鱼火锅酸菜猪膘雅鱼火锅黄花鱼片火锅鲳鱼蛙腿火锅麻辣鱼火锅鱼羊火锅红参黄腊丁火锅什锦鱼鳞汤火锅鱼丸火锅鳝鱼火锅青鳝火锅甲鱼火锅龟鸽火锅田螺火锅海鲜火锅双味龙虾火锅海马火锅紫菜火锅蜗牛火锅田鸡火锅蛇肉火锅野味火锅排骨火锅肥肠火锅肠式火锅红烧肠汁火锅韭花猪杂火锅泡菜白肉火锅枣蹄火锅牛尾火锅牛筋骨髓火锅牛筋沙司火锅米酒牛肉火锅肥牛火锅牛鞭火锅牛方宫火锅血旺火锅.....附：四川火锅所配部分主食和小吃名称

<<四川火锅>>

章节摘录

版权页：了解了四川火锅的吃法，还要掌握好四川火锅的禁忌，才能吃好四川火锅，否则仍吃不出它应有的风味来，甚至还会发生意外事故。

其禁忌主要有以下各点：（1）要注意安全。

以天然气、煤球等为火锅燃料，必须注意通风换气，避免引起火灾或一氧化碳中毒。

以煤油、酒精等为燃料，要注意不要泄漏，不要翻倒，以免引起火灾和烫伤。

电火锅，防止插销沾水，导致短路。

（2）烫食时，不要将食物从火锅中夹出后立即送进嘴中，要抖掉粘附在上面的汤汁，并蘸味碟，以免烫伤。

（3）忌用腐败变质的原料，如死鳝鱼、死甲鱼，以及其它发霉、变质的原料。

烫食腐败变质的原料，有损健康，并且还会破坏原汤的滋味，使之风味全无。

（4）忌用某些色素过重并有特殊气味的原料。

如瓢儿菜、冬寒菜、蕨头、蒜薹等，可使汤汁发黑；而一些淀粉过重的原料，如土豆、莲藕等，要少用，汤汁只可一次性使用。

（5）忌在原汤中加酱油、醋，以免使汤汁发黑、发酸。

（6）忌用工业碱发制用料，用工业烧碱发制毛肚、鸭肠等，对人体健康十分有害。

（7）忌火锅中的原汤装得太满。

装得太满，不便下入用料，加之火大汤沸，极易溢出，引起燃烧或烫伤食者。

<<四川火锅>>

编辑推荐

《四川火锅(修订版)》荣获第二届“金盾版”优秀畅销书奖，《四川火锅(修订版)》总印数已达45万册以上。

<<四川火锅>>

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>