

<<川菜演义>>

图书基本信息

书名：<<川菜演义>>

13位ISBN编号：9787122066923

10位ISBN编号：7122066924

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业出版社

作者：云峰

页数：249

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>

<<川菜演义>>

内容概要

本书是一本将文化川菜与实用川菜相结合的图书，也是一本将传统菜谱人文化的图书。内容包括川菜文化的种种：川菜历史、川菜味型、川菜传说、关于川菜的闲适美文、川味火锅、川味小吃等等，特别整理川菜粉丝们一定要光顾的国内百家川菜馆地图，以及食客最热爱的100大川菜的实用制作内容。

<<川菜演义>>

书籍目录

川菜的前世今生 川菜演义 成都川菜和重庆川菜 川菜奇葩——四川火锅 人气火锅排行榜 蜀酒飘香 川菜的味型 与辣共舞 川菜的神秘配方 当红川味小吃 川菜传说 乾隆与“贴饽饽熬小鱼” 宫保鸡丁三说 成都卤菜 唐时川菜不麻辣 灯影牛肉 鱼香肉丝的来历 和生肖有关的一——圆盅仔鸡 最有名气——夫妻肺片 川味小吃的代名词——麻辣烫 宰“槽头” 陆游和川菜的情结 苏轼与东坡肉 水煮牛肉 川菜的风花雪月 “开水白菜”的前世今生 夜艳“香锅” 记忆中的温情——温泉豆花 拿心情“开涮” 与东坡吃肉去 水煮三国 麻婆豆腐的“情”与“色” 青城山的“老道泡菜” 对酒当歌，米酒，米酒 可爱春笋，当春乃发 蒜烧诸肴，何必装蒜 沿着路灯吃将过去 回锅与回味之间的回忆 沸腾鱼 细说川菜 成都 重庆 攀枝花 泸州 德阳 绵阳 乐山 简阳 川菜地图 北京 上海 成都 广州 陆100大川菜排行榜 1 怪味鸡 2 夫妻肺片 3 干煸四季豆 4 回锅肉 5 毛血旺 6 酸菜鱼 7 水煮牛肉 8 鱼香肉丝 9 麻婆豆腐 10 剁椒鱼头 11 麻辣小龙虾 12 蚂蚁上树 13 辣子田螺 14 宫保鸡丁 15 锅巴肉片 16 爆鸭舌 17 自贡粑粑肉 18 水煮鱼 19 香酥肥鸭 20 棒棒鸡 21 鸡豆花 22 鱼香茄花 23 泡椒脆螺 24 辣子鸡 25 家常海参 26 火爆腰花 27 泡凤爪 28 饼卷小牛肉 29 魔芋鸭肠 30 太安鱼 31 口水鸡 32 干煸肥肠 33 板栗红烧肉 34 干煸土豆丝 35 开水白菜 36 脆皮乳鸽 37 水煮肉片 38 醪糟红烧肉 39 卵石腰片 40 鱼香排骨 41 糖醋鱼 42 鱼香茄子 43 麻辣鱼块 44 醉虾 45 肝腰合炒 46 盐煎肉 47 青椒肉丝 48 香烤排骨 49 咸烧白 50 竹筒鸡 51 花生煨猪手 52 雪花鸡淖 53 香水鱼 54 东坡肘子 55 香辣鸭掌 56 糯米排骨 57 麻辣鱼头 58 金沙玉米虾 59 烤鱼 60 香辣蟹 61 番茄鱼片 62 红烧鸭舌 63 古法烤桂鱼 64 霸王辣子鸡 65 藿香鱼头 66 乌 $\frac{1}{2}$ 鱼 67 萝卜干炒腊肉 68 红烧牛肉 69 夹沙肉 70 板栗烧鸡 71 葱酥鲫鱼 72 泡椒脆肠 73 干煸牛肉丝 74 家常豆腐 75 七星芝麻鸡 76 沸腾鱼片 77 青椒鸡 78 纸包豆腐 79 糖醋里脊 80 飘香嫩牛柳 81 麻辣全鱼 82 芋儿鸡 83 金沙玉米 84 蒸桂鱼 85 红油牛百叶 86 干煸鱿鱼丝 87 歌乐山辣子鸡 88 铁板牛肉 89 豆腐烧牛肉 90 辣子脆肠 91 东坡肉 92 荞凉粉 93 啤酒鸭 94 邮亭鲫鱼 95 宜宾肥肠汤 96 干锅肥肠 97 肥肠鱼 98 锅巴虾仁 99 豆花鱼 100 辣子酱爆肉

<<川菜演义>>

章节摘录

插图：说到重庆菜和成都菜，一般人可能不了解，认为不都是川菜吗？

其实，大的模样差不多，菜的品种也差不多。

但实际上却是大大的不同。

重庆的菜就像重庆的地理一样，大山大河似的，有一种气吞万象之势。

而成都菜就像竹林小院门前潺溪似的，有一种小家碧玉之美。

这样的一种内涵在里面，使得成都厨子和重庆厨子就是做同样一个菜，也会大大的不同。

比如，回锅肉这个川菜第一金牌菜，成都的回锅肉是比较软绵一点，糖、醋、辣椒、面酱之类放得比较中庸，整体感觉比较适口。

重庆的回锅肉就比较爆脆一点，而调料就狠得多了，整体感觉就是痛快。

不过这个口感，外地人一般感觉不出来。

重庆人喜欢刺激，有一种无法无天的直爽文化在里面。

食客不墨守成规，当厨的就不爱去照菜谱做菜，因此常常分流出各种各样的新式菜。

而这些新式菜一般都是没有经过正规培训的江湖厨师创造出来的。

而成都人生活讲究雅致，有一种行云流水的小资文化在里面。

食客要讲究正宗，当厨的就不敢怠慢。

一个成都厨子做回锅肉，从选肉、切片、配料到火候都无比的讲究。

每一家餐馆都想宣称自己的厨子是四川烹饪大学正规毕业的。

成都菜是越做越雅致，越做越讲究，越做越精益求精。

如果我请衣冠楚楚的朋友，就请他吃成都菜，比较有品。

如果我请衣冠浪迹的朋友，就请他吃重庆菜，比较有味。

重庆人无条件地支持创新菜，从20世纪80年代开始，一大批江湖菜源源不断地涌现在重庆人的面前，有些没有经受住重庆人的考验，慢慢就销声匿迹了，但凡是经受住考验的，一般都要先传到成都，然后传到大江南北。

流传得比较著名的重庆菜有十多种。

<<川菜演义>>

编辑推荐

《川菜演义》：在全国大大小小的饭店里，最常见、最不能少的一道菜，恐怕就是这宫保鸡丁了。

为什么宫保鸡丁会这么普及、又这么传承不衰呢？

这个“宫保”是清光绪年间的太子少保丁宝桢，人称丁宫保，历任山东巡抚、四川总督，因诛杀太监安得海而名扬一时。

据说在山东任职时，他经常设宴招待父老亲朋，由于席上常是炖鸡、蒸鸡，久吃不免乏味。他就别出心裁地命家厨将鸡肉切成丁，加当地盛产的辣椒制作“酱爆鸡丁”等菜，很适合胃口，但那时此菜还未出名。

调任四川总督后，每遇宴客，丁宝桢都让厨师用花生仁和嫩鸡肉制作炒鸡丁，肉嫩味美，很受客人欢迎。

后来由于他戍边御敌有功被朝廷封为“太子少保”，人称“丁宫保”，其家厨烹制的炒鸡丁，也被传育为宫保鸡丁而闻名省内。并逐渐流传到全国各地。

以川味最普通的一道名菜菜“宫爆鸡丁”为例，笔者曾经北方一家申档西餐厅的菜单上见到了“宫爆鸡丁”的身影，但服务员端上来的，赫然是一盘“官爆鸡块”，一尝，居然甜甜的。

而在安徽的一家小馆里吃到的“宫爆鸡丁”更是令人叫绝，盆子里居然放了很多土豆丁，虽然放着2块辣椒，但味道依然成了酸甜，而且，菜底居然带着汤水。

川菜最早是通过“茶马古道”入滇的。

川菜在云南发展得更快，川厨根据云南的物产和气候以及川菜特点创出的小米椒系列菜开创了渚辣酸鲜的独特风味。

同时，川厨还将当地人喜欢的糊辣与川菜的麻辣、香辣揉合在一起，以凸现香辣味浓的菜品特色。

今天的川菜，已成为高中低档兼备，主题突出、风味独特、底蕴深厚、乡土人文风情浓郁的一个菜系。

爱吃川菜的人，只要稍稍留心就会发现，几乎在各地的各种餐馆都能见到川菜的身影，且五光十色，各个都披着川菜的外衣，本质却各有不同。

<<川菜演义>>

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>