

<<吃在贵州>>

图书基本信息

书名：<<吃在贵州>>

13位ISBN编号：9787221049322

10位ISBN编号：7221049327

出版时间：1999-08

出版时间：贵州人民出版社

作者：贵族饭店 编

页数：157

字数：100000

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>

<<吃在贵州>>

内容概要

黔味菜肴有别于川、粤、鲁、苏等系菜肴，风格独特。

一、黔味菜肴善用辣椒，辣香是其主要特点。

著名菜点大多与辣椒密切相关，宫保鸡、各类火锅、肠旺面，都需用辣椒来调味。

贵州人吃辣椒在全国首屈一指，这不是指贵州人吃得辣，吃得多，而是说贵州人吃辣椒，加工上成系统，口味上有特色。

黔菜带辣味的菜肴口感各异，可分为油辣、糊辣、干辣、青辣、糟辣、酸辣、麻辣、蒜辣八大系列，有的辣而酸，有的辣而香，有的辣得张口咋舌、大汗淋漓，辣出风格、辣出品位。

二、黔味菜肴突出酸味。

贵州有“三天不吃酸，走路打蹿蹿（趔趄）”的民谣，酸菜家家腌制，食之口舌生津，开胃消食；酸汤更有爽口提神、杀菌消毒、去油腻化脂肪、健脾胃防结石的功效。

酸菜的腌制主要原料为萝卜、白菜、青菜；酸汤的制作分菜类酸、鱼类酸、肉类酸、米类酸，完全靠生物自然发酵而成。

酸坛只要保管得好，可随时取用，经年不坏。

酸汤最适于做火锅。

汤锅一开，酸味四溢，其酸不挫牙，对口腔有保健作用。

带酸味的名菜有酸菜蹄膀、酸汤火锅等。

三、黔味火锅自成特色，其制法多样，花江狗肉火锅、凯里酸汤鱼火锅、贵阳青椒童子鸡火锅、幺铺毛肚火锅、鼎罐鸡火锅等等，各具风味，具有浓厚的地方特色。

黔味火锅选料精致，佐料齐全，强调主料、调料、辅料混合而成的异香味，火锅烧开后，香味扑鼻，令人垂涎。

四、黔味菜肴讲究蘸水。

蘸水调料主要是辣椒，蒜泥、姜末、葱花、芫荽、花椒、味精等酌量添减。

辣椒的制法不同，蘸水可以分为数种；不同的菜肴，要求配上不同的蘸水；而同一种菜肴，用不同的蘸水口感又不一样。

如黔味名菜“金钩挂玉牌”，用糍粑辣椒蘸水，辣香醇厚；用糊辣椒蘸水，干香浓郁；用青椒西红柿蘸水，清香爽口……还有更讲究的，或在蘸水中加上油炸过的黄豆、花生；或调上腐乳，撒上点脆哨、肉末；或拌上点折耳根，茴香，薄荷，苦蒜，豆豉……又别具一番风味了。

<<吃在贵州>>

书籍目录

前言油辣系列宫保系列青椒系列糊辣系列糟辣系列干辣系列酸辣系列蒜辣系列盐酸系列酸菜系列豆豉系列腌泡系列野菜系列其他系列火锅系列小吃系列工艺菜、西点

<<吃在贵州>>

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>