

<<贝太厨房·湘味十足>>

图书基本信息

书名：<<贝太厨房·湘味十足>>

13位ISBN编号：9787500083146

10位ISBN编号：7500083149

出版时间：2010-4

出版时间：中国大百科全书出版社

作者：《贝太厨房》工作室

页数：160

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>

<<贝太厨房·湘味十足>>

前言

印象里，想起湘菜就想起那干辣的味觉，似乎吃一口，便能辣到眼泪横流。

湘菜的个性，通常被认为是辣，并不全正确。

湖南人嗜辣，全国知名，甚至超过同样嗜辣的四川人。

其实，只说辣并不完全，因为辣通行于中国西南地区。

但他们的辣又不尽相同：四川是麻辣，贵州是香辣，云南是鲜辣，陕南是咸辣，湖南则是酸辣。

同为辣菜的代表菜系，如果说川菜是“无辣不成菜”的话，那湘菜就是“酸辣两相宜”。

与川菜的热烈、张扬不同，湘菜更为内敛、悠长。

“以辣为主，酸寓其中”是湘菜的味觉印象，辣的热情和酸的内敛相互交织，把湘菜之味演绎得淋漓尽致。

随着都市人“食心”越来越浓烈，舌尖亦会愈发新奇挑剔，但撒豆成兵、遍地开花的湘菜馆足以证明湘菜的独特魅力。

提到湘菜便让人口水四溢，味蕾反射着湖南辣椒带来的舌尖辣味跳跃的独特感觉，湘菜的酸辣香鲜真的让人回味无穷。

吃湘菜上瘾，许多第一次吃湘菜的人都有这样的感受。

湘菜在质感和味感上注重鲜香酥软，在制作上以炒、蒸、熘见长。

最正点的湘菜以其油重色浓、主味突出，酸、辣、香、鲜、腊见长。

湖南自古为鱼米之乡，物产丰富，人民勤勉，精耕细作。

不是有一个顺口溜嘛：湘江西岸的莲子洞庭湖的藕，湘中大地的猪羊湘西的酒，永州的异蛇邵阳的牛，雪峰山的玉米幕阜的粟，浏阳的豆豉平江的狗，醴陵的黄鳝茶陵的鳅，衡阳的甲鱼益阳的麻油，娄底的血丸麻阳的猴，桃源的鸡公汉寿的球，湘资沅澧的鹅鸭遍地走。

丰富的食材加上天生的烹调技艺，湘菜怎么能不好吃。

和好友亲朋一起分享大汗淋漓的快感，一定是十分舒心畅快的事情。

所以我们特别推出湘菜特辑，希望能跟大家一起分享湘菜的美食故事，平常东安仔鸡、毛氏红烧肉、农家小炒肉、臭干子的美味。

<<贝太厨房·湘味十足>>

内容概要

无论是爽脆可口的小凉菜，还是辣味儿十足的下饭菜，或者是充满故事的湘菜经典，《湘味十足》都进行了详细精心的收录。

来自湖南近80道湘味菜品，简单的材料，详细的步骤，精美的图片，还有烹饪专家细心的解析，再配上生动的小典故和可爱贴心的小贴士，让你看着舒服，学着方便，做得快捷，只要你热爱湘菜，总能找到一款你的所爱。

<<贝太厨房·湘味十足>>

书籍目录

湘味凉菜 拌豆笋丝 剁椒拌皮蛋 辣萝卜 湘辣蕨根粉 风味豆渣 剁椒蒸熏干 山椒玉带结 家乡茄子泥 炝拌芥兰菜 手撕蒜苗 烧红辣椒素味湘食 扣素肉 烧双冬 干煸辣椒 剁椒大白菜 椒盐菜花 乡里煎茄子 油焖茭瓜 双冬素鳝丝 肉沫酸豆角 肉沫煸丝瓜 咸蛋黄油香黄瓜 煎冬瓜 炒响萝卜丝 乡里煎豆腐 老干妈煎苦瓜 大碗长豆角 尖椒攸县香干无肉不欢 青蒜炒腊肉 香辣牛肉丝 泡椒仔兔 湘味猪肝 干锅青笋腊肉 云耳老姜肉片汤 烟笋烧牛腩 潇湘富贵猪手 肉丝炒莴笋皮 番茄排骨煲 富贵牛百叶 生炒羊肉片 肚丝烧韭花 多味猪肚 干锅牛蛙 毛氏红烧肉 农家小炒肉 孜然寸骨 腊味合蒸 锅烧牛肉鸡鸭上桌 醋焖东安鸡 吊锅鸡 湘西土匪鸭 白辣椒炒鸡杂 酸辣仔鸡 油焖鸭块 腊肠蒸土鸡 干锅鸭 麻辣仔鸡 酸辣冬笋鸡肫 尖椒盐菜煸仔鸡香鱼辣虾 抱盐鱼 玻璃鲜墨 煎香黄鱼 油酥火焙鱼 黔味大虾 开胃鱼头 煎腊肉 湘味小河虾 湘味鲫鱼 老妈子带鱼 紫龙脱袍 干锅鱼杂湘食小点 冰糖湘莲 蜜汁南瓜 马蹄甜酒汁 手工面片 芝麻香芋丸 乡村锅摊 油炸臭干子 菊花蛋饺 双麻饼湘食秘笈我们的团队《贝太厨房》已出版图书介绍

<<贝太厨房·湘味十足>>

章节摘录

插图：

<<贝太厨房·湘味十足>>

编辑推荐

去年的夏天去了湖南，刚下了车就迫不及待地奔向当地的小吃街，看着满街油辣辣的小吃，口水已经流了出来。

当蘸了层层辣酱的鱿鱼串呈现在面前时，有人劝阻，“确实能吃辣吗？”

”我不屑地说：“就是冲着那股辣味而来！”

”可当那猛烈的辣味辣的我眼泪直流时，一向以“嗜辣”自居的我，也不免退却很多，站在街边小角落，任凭眼泪狂流，仿佛只有这样，辣味才能慢慢消解，而嘴巴也只能静静等待着其慢慢恢复知觉，这湖南的“辣”，太让人刻骨铭心。

可是，当过了那股辣劲儿，嘴又痒痒了起来，不如再来一口？

在湖南的“辣”味儿面前，人总会像个孩子，嘴馋又不听劝，因为，湖南的辣，是让人忍俊不禁的味道。

于是，说起湘菜，总会很自然地让人想起那火红的“辣”，那是小红尖椒、小干辣椒、剁辣子椒编织的味道，每一口香辣下肚，总是让口腔麻痹许久。

有人说，喜欢辣，就是喜欢那种微微的疼痛感，这种“疼痛”让人感觉到过瘾，畅快。

但湘菜远不只是“辣味儿”那么简单，它会倔强的告诉你，我还有笋的脆，鱼的鲜，肉的香……在经过那种让人窒息的辣后，一种食材本身的味道会突然跳动在舌尖上，这时师傅会骄傲的告诉你，这就是我们湘菜的个性，香辣过瘾后，让你感受到的是食材本身的鲜香。

恐怕众多菜系中，也只有湘菜能够做到如此雅俗共享，对比强烈。

湘菜也确实很受欢迎，仿佛一夜之间，湘菜开始风靡世界，操着一口湖南腔的湘菜师傅遍布世界各个角落，不仅中国人爱吃，就连外国各地角落都是湘菜的影子。

而我们对于湘菜的爱，是怎么也放不下了，那就开始自己学做吧！

凡是耳熟能详的经典湘菜，《贝太厨房：湘味十足》里都有最详细的收录，超级下饭的肉沫豆角、香辣霸气的湘味猪肝、很Q很嫩的干锅牛蛙、充满故事的东安仔鸡……每一道都是让你大显身手的好时候。

从现在开始，让酸辣顽皮地在舌尖跳跃，让鲜香肆意地在口中萦绕，让嘴巴在此找到归属感。

<<贝太厨房·湘味十足>>

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>