

<<名师川菜厨艺百问>>

图书基本信息

书名：<<名师川菜厨艺百问>>

13位ISBN编号：9787501947874

10位ISBN编号：7501947872

出版时间：2005-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘自华, 解丽娟, 刘然著

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>

## <<名师川菜厨艺百问>>

### 内容概要

提到川菜，人们立刻就会想到“麻婆豆腐、水煮牛肉”，还有那脍炙人口的“鱼香肉丝”和“宫保鸡丁”。

如果仅限于这些，那么对于川菜的认识就是不全面的。

正宗的川菜口味居多，款式多达数十种。

本书是川菜名师30年厨艺经验的总结。

书中以问答的形式，对58种鲜醇风味川菜的制作方法和诀窍进行了阐述。

由于川菜博大精深、内容丰富，本书仅选取了其中具有代表性、标志性的菜品，从菜名的起源、原料的准备、刀工成形、味汁勾兑、火工烹制，到成菜以后的色、香、味、口感风格、味道特点方面，以作者个人的见解和新的视角，用提问和答问的形式详细阐述和介绍，希望能川菜同行，特别是青年厨师，有一定的教益和启迪。

从中既可感悟到正宗川菜底蕴的丰厚、内涵的博大精深，又可领略到川菜制作技艺的严谨与精湛。

## <<名师川菜厨艺百问>>

### 作者简介

刘自华，国家特级烹调技师。  
师从著名川菜大师陈松如。  
集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹调技艺》录像带。  
在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞典转版发行。  
在中国香港出版《辣到跳》，中国台湾出版《辣味美食》菜谱，并被《烹调知识》杂志聘为特约撰稿人。

<<名师川菜厨艺百问>>

书籍目录

1 连锅汤中的8个为什么2 干煸四季豆中的8个为什么3 豆渣鸭脯中的7个为什么4 冬菜大酿鸭中的13个为什么5 热窝姜汁鸡中的8个为什么6 锅粩三鲜中的10个为什么7 黄焖大虾中的8个为什么8 酱烧湖鸭中的10个为什么9 开水白菜中的10个为什么10 鸡豆花中的9个为什么11 清汤肝膏中的10个为什么12 板栗烧菜心中的7个为什么13 网油荷包鸡中的14个为什么14 板栗红烧肉中的8个为什么15 东坡肘子中的9个为什么16 红烧牛尾中的8个为什么17 四川牛头方中的11个为什么18 樟茶鸭子中的16个为什么19 糖醋脆皮鱼中的14个为什么20 菠饺鱼肚中的8个为什么21 粮醋五柳鱼中的7个为什么22 蒜泥白肉中的8个为什么23 椒麻鸡翅中的6个为什么24 芥末鸭掌中的6个为什么25 龙井鲍鱼中的10个为什么26 兰花肚丝中的9个为什么27 炸扳指中的8个为什么28 清炖牛尾中的8个为什么29 枸杞炖牛冲中的8个为什么30 五香酥鲫鱼中的7个为什么31 酸辣臊子牛筋中的7个为什么32 姜汁菠菜中的6个为什么33 面包虾仁中的7个为什么34 鸡蒙菜心中的7个为什么35 半汤鲢鱼中的6个为什么36 珊瑚雪花鸡中的8个为什么37 三鲜烧紫鲍中的5个为什么38 冬菜碎米鸡中的7个为什么39 仔姜爆鸭丝中的6个为什么40 虫草鸭子中的6个为什么41 魔芋烧湖鸭中的6个为什么42 泸州烘蛋中的9个为什么43 糖醋茄饼过江中的7个为什么44 鱼香紫菜羹中的6个为什么45 大蒜烧地羊中的8个为什么46 雪花核桃泥中的9个为什么47 口袋豆腐中的7个为什么48 酥炒蛋豆泥中的7个为什么49 鸡皮鱼肚中的6个为什么50 软烧大蒜鲢鱼中的7个为什么51 龙眼咸烧白中的8个为什么52 芝麻红苕饼中的7个为什么53 龙抄手中的6个为什么54 赖汤圆中的8个为什么55 珍珠圆子中的7个为什么56 菠饺银肺中的8个为什么57 干贝炒鱼淖中的8个为什么58 生烧大转弯中的6个为什么

<<名师川菜厨艺百问>>

媒体关注与评论

书评名师经验毫不保留，烹饪诀窍全部传授。

## <<名师川菜厨艺百问>>

### 编辑推荐

提到川菜，人们立刻就会想到“麻婆豆腐、水煮牛肉”，还有那脍炙人口的“鱼香肉丝”和“宫保鸡丁”。

如果仅限于这些，那么对于川菜的认识就是不全面的。

正宗的川菜口味居多，款式多达数十种。

本书是川菜名师30年厨艺经验的总结。

书中以问答的形式，对58种鲜醇风味川菜的制作方法和诀窍进行了阐述。

由于川菜博大精深、内容丰富，本书仅选取了其中具有代表性、标志性的菜品，从菜名的起源、原料的准备、刀工成形、味汁勾兑、火工烹制，到成菜以后的色、香、味、口感风格、味道特点方面，以作者个人的见解和新的视角，用提问和答问的形式详细阐述和介绍，希望能川菜同行，特别是青年厨师，有一定的教益和启迪。

从中既可感悟到正宗川菜底蕴的丰厚、内涵的博大精深，又可领略到川菜制作技艺的严谨与精湛。

<<名师川菜厨艺百问>>

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>