

<<好生活百事通>>

图书基本信息

书名：<<好生活百事通>>

13位ISBN编号：9787501984572

10位ISBN编号：7501984573

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：石玉发

页数：239

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>

内容概要

你想吃什么？

川菜之首的回锅肉？

家常美味的鱼香肉丝？

全球皆知的宫保鸡丁？

滋味浓烈的毛血旺？

红遍大江南北的水煮鱼？

口齿难忘的水煮牛肉？

.....

还有更多美食等待你选择.....

石玉发编著的《川菜辣过瘾2888例》精选了2888种经典川菜，道道美味，口口正宗，为您奉上最为精致火爆的川菜盛宴。

作者简介

石玉发，安徽省巢湖市人，高级烹饪师，擅长制作粤菜、鲁菜、官府菜等。
曾担任顺风餐饮管理有限公司厨师长、俏江南餐饮有限公司厨师长、北京龙脉宜和酒店厨师长、浙江宁波龙湾酒店中餐厨师长、北京紫金府酒家中餐主管等职位。
现任北京金泰万博苑餐饮管理有限公司万博苑食府行政总厨。

书籍目录

- PART 1 麻辣川菜，巴蜀好味道
- PART 2 餐厅点击率最高的招牌川菜
- PART 3 蜀乡儿女最怀念的特色川菜
- PART 5 众所周知的经典川菜
- PART 6 简单易做的家常川菜
- PART 7 有口皆碑的川小吃
- PART 8 人人爱吃的改良川菜

章节摘录

版权页：插图：一方水土一方菜被称为“天府之国”的四川，物产丰饶，川菜中所能用到的材料自然也是多种多样的，常见的有牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅、笋、韭菜、芹菜、藕、菠菜以及多种淡水鱼，如江团、长江鲟、雅鱼等。

川菜中还有不少干货更是入菜首选材料，如银耳、黑木耳、竹荪、香菇等。

另外，还有不少野菜更是制作川菜的上好材料，如地耳、绿菜、折耳根、马齿苋等。

此外，许多川菜对辣椒的选择是很有讲究的，如麻辣、家常味型菜肴，必须用四川的郫县豆瓣；制作鱼香味型菜肴，必须用川味泡辣椒等。

川味离不开精湛刀工刀工在菜肴的烹调工程中占有举足轻重的地位，决定着菜肴本身的形状，还影响着菜肴的色、香、味及营养。

刀工自然离不开刀具，好菜也离不开好刀。

川菜专用的刀具有很多，下面就介绍三种川菜中常用的刀具。

□片刀特点：刀轻而体薄，刀刃锋利，使用灵活方便。

适用范围：各种无骨肉食类和嫩脆的植物性材料，可切丝、丁、片、条等。

缺点：切带骨或坚硬的材料时易伤刀口。

□切刀特点：刀呈长方形，刀背较厚、刀口较薄、刀刃锋利。

适用范围：略带碎骨和质地比较坚韧的材料，可切丝、丁、片、块、条、末等。

缺点：切片的效果往往不如片刀好。

□砍刀特点：长方形，刀根呈圆弧形，刀身宽厚。

适用范围：带骨和质地坚硬的材料。

缺点：较重，刀刃不够锋利。

极具个性的川菜烹饪方式川菜的烹饪方式多种多样、手法精细，且以多层次、递增式的调味手法为特长，在烹调方法上独具匠心。

一般情况下，炒川菜不过油，以卧油炒为主，风味更是别具一格。

川菜的烹制方法主要包括炒、煎、烘、炸、腌、卤、熏、泡、蒸、熘、煨、煮、炖、焖、卷、爆、炆、烩、醉、拌等，其中以小炒、干煸、干烧、家常烧为独创手法。

□小炒以不过油、不换锅、临时调汁、急火快炒为主要特征，菜肴起锅装盘时，香味四溢。

□干煸以中火热油、材料多切丝状为主要特征，入锅后将材料不断翻拨煸炒，出锅后的菜肴脱水、干香。

□干烧以中火慢烧，使浓厚的汤汁慢慢渗透到材料中，出锅后的菜肴醇香味重、美味可口。

编辑推荐

《好生活百事通:川菜辣过瘾2888例》由中国轻工业出版社出版。

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>