

<<精选家常川菜大全>>

图书基本信息

书名：<<精选家常川菜大全>>

13位ISBN编号：9787501991549

10位ISBN编号：7501991545

出版时间：2013-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：甘再富 编

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>

<<精选家常川菜大全>>

内容概要

《精选家常川菜大全》精选237道经典家常川菜，道道品味绝色川香，38道新派火锅，层出不穷的千香百味，38道鲜美汤品，绽放味蕾的绝美体验，39道主食小吃，让您尽享蜀香川地不了情。

<<精选家常川菜大全>>

作者简介

重庆云阳县人，中式烹调高级技师。

1984年入厨，现任西安市陕西国人川菜酒楼董事长。

2009年，西安交通大学管理学院EMBA毕业，获硕士学位。

有近30年的烹饪实践，10余年餐饮经营管理的砺炼和打拼，不仅擅长川菜热冷菜肴的烹制，旁通晋菜、粤菜等，还具备管理大中型餐饮企业的经验。

<<精选家常川菜大全>>

书籍目录

巴蜀传说 舌尖上的川菜1 精选川菜篇2 火锅、干锅篇3 汤品篇4 小吃篇

<<精选家常川菜大全>>

章节摘录

版权页：插图：提到川菜，就不得不提起火锅。

红亮的油汤与数不清的花椒，令无数人吃得酣畅淋漓、痛快过瘾，这正是四川火锅的魅力所在。

118种火锅的传说 很多人都有一种固定印象，觉得吃四川火锅似乎很容易上火，甚至为此放弃了那种辣到流泪的酣畅之感。

其实，现在的餐饮店也明白顾客们的顾虑，许多火锅店都在不断改进自家的底料，致力于让顾客们吃了以后不会上火，甚至还有滋补养生的功效。

目前，卖相色泽红亮，口感清香润爽的纯植物性红油锅底，在四川极为畅销。

此类锅底不仅美味，还具有去湿、去火、养胃、润肠的作用。

这项创举让每一位热爱麻辣火锅，却肠胃不佳的人也能开怀畅享了。

天府的火锅传说仍在继续，截止至2012年，四川又流行起了蹄花火锅、肥肠鸡火锅等新式吃法。

据悉，四川有记录的火锅就有118种之多。

其中自然也不乏清汤火锅，只是远没有麻辣火锅那般引人注目。

其实，四川火锅可不只有麻辣火锅。

还有鸡味火锅、老鸭火锅、鸳鸯火锅，以及滋补的人参鸡火锅、魔芋鸭火锅等，均广受推崇。

麻辣火锅的美味攻略 想了解地道正宗的四川火锅，当然还是首推最具代表性的麻辣火锅。

四川火锅给人最深刻的印象，大概要数火红的辣椒与数不清的花椒，飘浮在红得发亮的汤汁中，即使嘴里感觉再辣、再麻，也不会舍得停筷。

事实上，底料中可不仅只有辣椒和花椒。

麻辣锅的配料非常讲究，每一种用料都不是无用功。

以下着重介绍一下四川火锅精髓所在的锅底制法，好好品味这绝妙的川味火锅吧！

1.干辣椒 四川火锅中必不可少的调料。

在锅底中加入干辣椒，可以增香、添辣、上色，还有去腥解腻，压抑异味的功用。

2.花椒 四川火锅的辣，为干辣椒之功，而麻味则取决于花椒。

花椒性温，食之麻味浓烈，在火锅中可以去除异味、解腻增香。

四川花椒以四川茂汶椒、清溪椒质量最为上乘。

<<精选家常川菜大全>>

编辑推荐

为都市白领提供最倾心的美食享受，吃出健康，品出美味！

一学就会的经典，诱人的家常川菜，川菜发展研究中心权威专家审定！

这本《精选家常川菜大全》由甘再富编著，全书分为四个部分，介绍了川菜特色，以及多款凉菜、热菜、特色小吃的制作方法，书中还收入了每道川菜的特点及烹饪提示。

<<精选家常川菜大全>>

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>