

<<川菜烹饪技巧百问篇>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹饪技巧百问篇>>

13位ISBN编号：9787504717986

10位ISBN编号：7504717983

出版时间：2003-1

出版时间：中国物资出版社

作者：刘自华

页数：303

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>

<<川菜烹饪技巧百问篇>>

内容概要

本书是笔者集三十年来川菜不厨的切身体会，根据自身的体验和摸索，总结出了一些值得传于后世的经验和技巧，在这里奉献给读者。

有些问题虽然是常识性的，但有些细微之外容易忽略，书中用联系实际的办法加以阐述；有些问题是深层次的，书中则采取分步骤，深入浅出地加以论述、释疑、讲解，力图达到通俗易懂的效果。

<<川菜烹饪技巧百问篇>>

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。

在德国出版《正宗中国菜》大型菜谱，获法兰克福书展优秀奖，在中国香港出版《辣到跳》，在中国台湾出版《辣味美食》，另有《川菜制作图文全解100例》等30余部著作出版。

《烹调杂志》特约撰稿人，曾发表数十篇学术文章。

被

<<川菜烹饪技巧百问篇>>

书籍目录

什么是川菜川菜的历史起源是怎样的川菜是怎样形成和发展的川菜的主要内容含有辣味的菜肴就是川菜吗川菜—中国菜的关系川菜的主要烹调方法川菜的基本味主要有哪些川菜的主要复合味型 川菜中配菜合理度的内容川菜中的“三椒”不可以同放吗炒菜为什么不宜用豆瓣酱泡辣椒为什么更适用于“炒菜”怎样烹制衙椒才更有香气辣椒含有哪些营养成分食用辣椒对人体有什么益处辣椒对人体有哪些刺激作用怎样理解川菜特色、风格的内涵 如何理解川菜的“一菜一格，百菜百味”川菜调味三阶段川菜味型形成的规律什么是菜肴口感中的酥什么是菜肴口感中的脆什么是菜肴口感中的香什么是菜肴口感中的酥香什么是菜肴口感中的清香什么是菜肴口感中的醇香什么是菜肴口感中的酱香什么是菜肴口感中的鲜味什么是菜肴口感中的嫩什么是菜肴口感中的鲜嫩什么是菜肴口感中的细嫩什么是菜肴口感中的脆嫩……

<<川菜烹饪技巧百问篇>>

章节摘录

糟香味型，也称香糟味型，所用调料是以香糟汁或是醪糟汁（江米酒）为主，另加适量之辅料，口味糟香浓郁，咸鲜回甜，更为川菜所独有。

如香糟熘鱼片、香糟烩虾片、糟汁煨湖鸭、宜宾糟蛋、醪糟鸡蛋、醪糟汤元、香糟烧肉等。

五香味型在这里并非是指五种香味，它是指某一菜肴能够具备的浓郁醇香之口味。

构成这种香型的调味品是以各种香料为主，外加数种辅料，有山奈、八角、丁香、小茴香、甘草、沙仁、豆蔻、桂皮、草果、花椒、香叶、五香粉、陈皮等，如五香牛肉干、五酱牛肉、五香酱牛肉、五香酥鲫鱼、酱五香湖鸭、酱五香凤翅等。

3. 以油脂色泽来命名的味型这种味型的特点是，它既不是以调料的名称，也不是以调料味别为依据，而是以做为菜肴制作的油脂辣椒油的颜色(红色)命名的味型，并以此为其主要调料和主体味别，它在川菜中占有很重要的位置，为川菜代表性之名馐。

如红油肚丝、红油肚梁、红油鸡块、红油牛肉、红油水饺、红油抄手、红油鸭块、红油蚕豆、红油豌豆、红油冬笋、红油凤尾等。

<<川菜烹饪技巧百问篇>>

编辑推荐

《川菜烹饪技巧百问篇》由中国物资出版社出版。

<<川菜烹饪技巧百问篇>>

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>