

<<越吃越馋麻辣菜>>

图书基本信息

书名：<<越吃越馋麻辣菜>>

13位ISBN编号：9787508250953

10位ISBN编号：7508250958

出版时间：2008-7

出版时间：金盾出版社

作者：刘自华 主编

页数：174

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>

<<越吃越馋麻辣菜>>

内容概要

这是一本专门介绍如何烹制麻辣菜的大众菜谱书。

书中首先简要介绍了有关麻辣的基础知识，然后以畜肉、禽肉、蔬菜、水产品、豆制品等普通常见食品为原料，详细讲授了各种家常麻辣菜的用料配比、地道做法、成品特点及操作要领。

全书分为七大类，共250多款菜肴。

本书内容丰富，技法正宗，科学实用，易懂好学，非常适合广大家庭尤其是喜食麻辣者阅读使用，对大小餐馆酒店也极具学习参考价值。

<<越吃越馋麻辣菜>>

书籍目录

说麻道辣——麻辣基础知识 一麻生百味 百味数辣香蔬菜类 姜汁辣菠菜 爽口炆黄瓜 双椒炆南瓜 红油拌豇豆 香辣炆芦笋 炆拌萝卜苗 肉粒炆泡菜 鱼香油菜心 麻辣萝卜丝 鱼香炒茄花 鱼香熘茄饼 麻辣炆西芹 肉粒烧南瓜 醋熘辣白菜 香辣莲花白 酸辣土豆丝 椒麻西兰花 家常鸡腿菇 红椒鲜黄花 双椒拌平菇 肉末虎皮椒 干椒炆甜豆 川椒娃娃菜 红油拌冲菜 香辣紫甘蓝 川椒炆豆尖 红油豌豆苗 鱼香熘南瓜 米粉蒸红苕 麻辣炆泡菜豆制品类畜肉类禽肉类水产品类其他类汤羹类附录：家庭怎样制作麻辣烫

<<越吃越馋麻辣菜>>

章节摘录

说麻道辣——麻辣基础知识 一麻生百味 中餐味道，虽然包括麻辣咸甜酸，然而以往好像唯独冷落了麻味（川菜调用麻味当然除外）。

现在，随着人们饮食观念的更新，对于花椒的椒麻之味又重新产生了兴趣，无论是专业厨师，还是家庭主妇，都无不为花椒那独有的香气香味所折服，逢辣必麻已成时尚。

但是，大多数人对于花椒的认识比较生疏，诸如花椒品种的选择，加工方法的实施，菜肴调味的运用，都知之甚少。

（一）花椒的品种 花椒，属叶灌木，为芸香科植物花椒的果皮，树枝带刺，喜欢潮湿，我国南北均有种植。

从品种上讲并无明显不同，通常以大椒、山椒、川椒、秦椒而称，尤以皮色大红者为佳，又称大红袍花椒，为专业厨师调味的首选。

（二）花椒的制品 作为中餐菜肴不可或缺的独特调味佳品，花椒的调味方法较其他调料的运用来讲，具有鲜明的个性化，它和辣椒很相似，不仅可以独立入菜，而且可复制加工，以其完美的口味口感调于菜中。

1.花椒 通常我们所讲的花椒，实际上是由两部分组成，一是花椒的果实，二是花椒的表皮，也就是我们所食用的花椒粒。

就目前中餐调味的实践来看，以花椒粒入馔还是居多，以色红、无枝梗、无霉变者为上品，可直接与原料烹炒，如川菜中的宫保、火锅菜肴等。

近年渐成时尚的青花椒（又称麻椒），以其绝无仅有的香麻之味更为美食家们所青睐，特别是那些名馔大菜调味时往往都是以其来取代大红袍花椒而入菜。

2.花椒粉 又称花椒面，为花椒的复制品。

将花椒放入温热的锅中慢慢翻炒，待其香麻口味逸出，放在板上稍晾，碾细，滤去粗渣即成。

本品以自制为佳。

3.椒盐 又称花椒盐，是以花椒粉和炒出香味的精盐对制而成，花椒为主，稍有咸味即可。

本品更以自制口味口感为上乘。

4.椒麻 为花椒的上乘再制品，以大红袍花椒和鲜绿葱叶为主要原料，剁至极细呈蓉状，再以咸鲜口味调之。

此味道仅为川菜独有。

5.花椒油 为花椒的精湛再制品，以上等大红袍花椒和烹调油（菜子油最好）熬制而成，以外购成品为上乘。

<<越吃越馋麻辣菜>>

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>