第一图书网, tushu007.com

<<风味川菜精选>>

图书基本信息

书名：<<风味川菜精选>>

13位ISBN编号：9787508266572

10位ISBN编号：7508266579

出版时间：2011-3

出版时间：金盾出版社

作者：佳食

页数：229

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

<<风味川菜精选>>

内容概要

这是一本专门介绍川菜制作技法的大众菜谱书。
《风味川菜精选》由佳食主编，汇集当今川菜之精华，详细讲授了各种风味川菜的特色、用料、制法及操作关键。
全书分为传统川菜、江湖川菜、流行川菜、品牌川菜、农家川菜五大类，共300余款。
本书内容丰富，科学实用，技法正宗，讲解具体，既可供大小餐馆经营参考，也很适合一般家庭阅读使用，更是广大烹饪爱好者学做川菜的难得教材和良师益友。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

一、传统川菜
二、江湖川菜
三、流行川菜
四、品牌川菜
五、农家川菜
素菜类
其他类

章节摘录

版权页： 番茄鱼 此为江湖川菜创新品种，采用鲜鱼与番茄搭配。
成品汤汁红稠，鱼片滑嫩，味酸可口，开胃生津。
【原料】净草鱼肉500克，鸡蛋1个，番茄酱50克，番茄2个，料酒10克，精盐2克，胡椒粉1克，味精2克，鲜汤200克，混合油75克，姜、葱、蒜米各5克，水淀粉25克，香油5克。
【制法】先将净草鱼肉片成约1.6厘米的大块片，入碗加适量精盐及料酒码入味；鸡蛋打入碗内加水淀粉调匀成蛋淀粉，加入鱼片拌匀；番茄入开水中稍烫一下，取出冷后撕去皮，每个切成4瓣挖净汁水和茄籽备用。
锅置中火上，下少量混合油烧至四成热，下姜、蒜粒及番茄炒几下，加入鲜汤，放人鱼片滑散，煮至鱼片刚断生，打去浮沫，加进番茄酱、精盐、胡椒粉、味精调好味，起锅入汤盆中。
另换净锅将混合油烧至八成热，淋人汤盆中，撒上葱花，滴入香油即可。
【提 示】 片鱼片应保持鱼片的外形完整；鱼片不宜久煮，断生即可；最后起锅前淋入混合油，不要淋得太多。
豆花鱼 此为江湖川菜特色菜肴，流传广泛。
成品色泽美观，豆花细嫩，鲜香麻辣，家常味浓。

编辑推荐

作者多年来一直关注着川菜的发展，对川菜的发展与分类进行了较为深入的研究，在此基础上，编写了这本《风味川菜精选》，奉献给广大读者，以期为发展川菜尽绵薄之力，更为人们的生活增添芳香。

本书汇集了当今川菜之精华，传授了正宗川菜？
技艺，既是广大厨师的实用教材，更是广大烹饪爱好者的良师益友。

第一图书网, tushu007.com

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