

<<新编大众川菜>>

图书基本信息

书名：<<新编大众川菜>>

13位ISBN编号：9787536428171

10位ISBN编号：7536428170

出版时间：2002-5

出版时间：四川科技出版社

作者：林一平 建中

页数：267

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>

## <<新编大众川菜>>

### 前言

这本《新编大众川菜》自1994年问世以来，受到了广大读者的喜爱，已连续再版多次，仍供不应求，这是因为川菜除了实用、实惠、操作简单易学外，“突出本味”是川菜经久不衰的原因所在，也是川菜图书的魅力所在。

能品尝到川菜，乃国人之大喜，同样，能学到一款正宗川菜的烹饪技术，也是对提高生活质量要求的一种满足，尤其是大众化的川菜，亦趋向于精细、精美，家庭的烹饪亦趋向于艺术化，重品味，不再是满足于简单的吃，而更多地在乎吃的艺术，吃的文化，在乎川菜烹饪给家庭带来的乐趣。

“发展才是硬道理”，这句话用在川菜的创新上是再合适不过了。

因为，川菜的发展就是在历史传承下，不断创新，广纳百川，相互交融，走向今天的辉煌的。

本书在新的历史条件下再版印刷，对所选菜谱除了按类区分外，内容上作了一些修订和补充，重点仍然突出传统菜和家常菜。

在传统菜里，保持对菜肴来历和典故介绍，以示温故而知新，也即“吃水不忘打井人”，同时，还增加了一些流行菜肴，给本书增辉不少。

相信本书的出版，会给广大读者一份惊喜。

## <<新编大众川菜>>

### 内容概要

川菜是我国四大菜系之一，历史悠久，风味独特，历来为人民大众所欢迎，在海外也享有盛誉，为各国人民所喜爱。

川菜历来享有“一菜一格，百菜百味”之美誉。

川菜历史悠久，源远流长。

起源于古代的巴国和蜀国。

从秦朝到三国时期，成都逐渐成为四川政治、经济、文化的中心，使川菜得到不断发展。

逐渐成为我国的一个主要地方菜系。

当今川菜全国闻名，蜚声海外，美国、日本、法国、加拿大以及东南亚各国和台湾、港澳地区，都开设有许多川菜馆，受到中外顾客的好评。

川菜发展至今，已具有用料广博、味道多样、菜肴适应面广三个特征，其中尤以味型多、变化巧妙而著称。

“味在四川”，为世人所公认。

而新派川菜则更以对民族的口味的融合和善于吸收各方面烹饪精华的“拿来主义”精神令人称道。

## &lt;&lt;新编大众川菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 传统菜谱蒜苗回锅肉水煮牛肉东坡肉麻婆豆腐雪魔芋烧鸭翅宫保鸡丁白果炖鸡虫草鸭子樟茶鸭子干煸鳝鱼丝蒜泥白肉八宝素烩砂锅稚鱼榨菜肉丝锅巴鱿鱼芙蓉鸡片脆皮鱼释保蒸豆府番茄肉片红油耳丝白油腰片芥末嫩肚丝糖醋蜇丝香酥排骨辣子肉丁盐水鸡姜汁热窝鸡凉粉鲫鱼五香蒸肉桶羹银耳盐白菜带丝全鸭椿芽煎蛋泡盐蛋红烧牛肉

第二部分 家常菜谱笋子肉丝酱肉丝韭菜花炒肉丝豆芽肉丝干煸肉丝子姜羊肉丝豆腐皮焖肉丝洋葱肉丝怪味肉丝鱼香肉丝银芽兔丝糖醋三丝青椒肉丝锅巴肉片椒麻肉片青笋肉片白油肝片熘鸡片红油肚片黄瓜炒肉片软炸肉片家常鳝鱼片脆皮鱼片酱瓜肉丁陈皮鸡丁宫爆肉丁辣子兔丁桃米鸡丁碎米鱼丁芹黄鸡丁凉拌兔丁椿芽炒蛋烘鸡蛋饺碎肉焖青元青豆焖番茄肉丁豆腐筋烧肉蒜薹炒腊肉红烧猪蹄糖醋排骨番茄酿肉板栗烧肉熏腌肉炸仔鸡盐煎肉肉末苦瓜烧肚条烧什锦粉蒸牛肉红烧蹄筋红油猪肝火爆肚头香肠烧花菜回锅香肠盐水鸡块酸辣鸡块卤猪肉醋爆猪头肉麻辣腰片香酥鸡翅炸珍珠虾炸猪排红枣炖肘豆瓣肘子清蒸全鸭青豆烧鸭麻辣脆肝清炖仔鹅块香菌烧鸭大蒜肚条碎肉脑花大蒜烧鳝鱼爆青虾成烧白甜烧白烧猪血肉丝辣菜冰糖兔肉醪糟鸡块茄汁鱼片糖醋鲫鱼干烧草鱼大蒜烧鲢鱼葱酥鱼三鲜鱼片清蒸鲤鱼鸡蛋鱼丁醋烧鱼块清蒸鲇(鲶)鱼碎肉苦瓜油炸脆肝凤尾腰花番茄炖牛肉粉蒸肉糖醋里脊家常烧豆腐鱼香豆腐冰糖兔肉清炖肘子汤清炖牛尾汤酸辣蛋花汤清炖仔鸡连锅汤酸菜胡豆汤豆芽豆腐排骨汤淡菜冬瓜汤蛋花白玉汤花生蹄花汤

第三部分 素菜谱燕菜清汤青胡豆侧耳根鱼香油菜薹干煸四季豆青椒皮蛋虎皮辣椒蒜泥胡豆炆莲白炒土豆片凉拌三丝三鲜冬瓜五香花生米香油青元香油拌黄瓜番茄炒蛋酱烧茄子干煸苦瓜姜汁扁豆炒青笋尖鸡汤白菜心奶汤青菜心烧花菜炒豌豆尖辣冲菜青椒大头菜干煸黄豆芽烧南瓜香糟冬笋片盐水青豆香油菠菜金钩豇豆鸡汤烧平菇糖醋子姜烩丝瓜蛋炒韭黄炒茭白丝醋溜白菜炆炒斑竹笋芋儿小白菜双椒牛肝菌金沙玉米粒白油烩丝瓜柠檬汁藕片青椒土豆丝.....

第四部分 山珍海味菜谱第五部分 滋补保健菜谱第六部分 创新菜谱

<<新编大众川菜>>

章节摘录

二、制作过程1.将石膏豆腐用刀切成2厘米见方的小块，放入锅内加水和精盐，烧开去掉苦涩味待用。  
2.牛肉、豆豉、郫县豆瓣分别剁细，青蒜苗切成长1.5厘米的短节。  
3.炒锅置中火上，下菜油烧至五成热时下牛肉碎末慢慢煸酥，放入剁细的郫县豆瓣和辣椒面煸出颜色后，放入豆豉再一起煸，随即掺汤放白酱油、豆腐。  
豆腐烧开后放入味精、青蒜苗、水豆粉收汁，亮油后起锅装入碗内，撒上花椒面即成。

三、特点麻、辣、鲜、香、酥、嫩、烫，色香味俱全。

四、典故麻婆豆腐因其风味独特，而以创制者的特征得名。  
早在清代同治初年，成都北郊护城河上万福桥头，有一小饭店，因饭热菜香，经济实惠，故招徕不少顾客，店主姓陈，人称陈大嫂，又因她脸上有几颗麻子，人送她一个外号叫陈麻婆。  
因她烧的豆腐风味与众不同，人们称之麻婆豆腐。  
其后陈大嫂就把店名取为陈麻婆豆腐店。  
麻婆豆腐也在长期的实践中不断完善，制作技术有很大的提高，成为川菜中风靡世界的菜品之一。

插图：

## <<新编大众川菜>>

### 编辑推荐

川菜以其实用、实惠、操作简单易学，“突出本味”而经久不衰，能品尝到川菜，乃国人之大喜，同样，能学到一款正宗川菜的烹饪技术，也是对提高生活质量要求的一种满足，尤其是大众化的川菜，亦趋向于精细、精美，家庭的烹饪亦趋向于艺术化，重品味，不再是满足于简单的吃，而更多地在于吃的艺术，吃的文化，在乎川菜烹饪给家庭带来的乐趣。

本书经多次再版后，这次在新的历史条件下，重点仍然突出传统菜和家常菜。在传统菜里，保持对菜肴来历和典故介绍，同时，还增加了一些流行菜肴。特别适用于家庭使用。

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>