

<<川味糊辣菜>>

图书基本信息

书名：<<川味糊辣菜>>

13位ISBN编号：9787536453395

10位ISBN编号：7536453396

出版时间：2003-10-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘胜林

页数：212

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>

<<川味糊辣菜>>

内容概要

辣味是川菜复合味中的一种特殊的味型，它赢得了众多食者的喜爱，其辣、麻、香鲜，脍炙人口，糊辣菜辣而不燥。

香辣中透出厚重的麻味，但是真正做好糊辣味，必须掌握一定的技巧，《川味糊辣菜》用糊辣味这一种特殊味型，烹制出如海味、鱼类、禽类、畜类、蔬菜类等一系列糊辣菜式。

为飨读者，本书从以下几个方面分别介绍糊辣菜的几种制作烹制规律：一、糊辣味可运用多种烹制方法制作成菜，但每菜自成一格，有着细微的变化。

二、吸收新调味和根据原料性能，可以烹制出不山口味的变化糊辣味来。

三、也可以制作出不同品种的冷菜调制糊辣味。

四、运用不同的品种和产地的原料烹制出的糊辣菜肴，则口味有很大的变化。

如用金川的新花椒和彭州的干红七星椒烹制品的菜烹与传统的郫县干二金条辣椒，汉源干花烹制出的菜肴。

其滋味差异变化很大，风格也迥然不同。

五、糊辣味这一特殊味型也在实践中发展，它通过不断吸收、挖掘、创新、发展出更新的糊辣味型来，《川味糊辣菜》收集的212个菜肴是用不同原料、不同烹调方法烹制出来的，具体到每一个怎样做好，可根据食者的需要，不妨以此书为蓝本，下厨试一试。

<<川味烔辣菜>>

书籍目录

鱿鱼料鸡丝烔鱿鱼花烔辣鲜贝香辣螺蛳香辣鱼皮香辣虾糕宫保鲜虾宫保青蟹烧大虾香辣蛭肉蒜辣裙边
香辣鱼唇烔辣鱼肚烔辣海参炒海螺片棕菜炒鱼皮鲜辣海螺片香辣脆皮虾泡青菜熘虾仁鸡腿菇炒虾仁咖
喱扇贝香辣田螺蕨菜鱿鱼丝辣香咖喱墨鱼美味鲜辣虾泡胡萝卜炒鲜鱿葱炆蛤仔孜然辣子蛤辣子蛤仔乳
汁辣香鱼皮苦瓜肉蟹炆鲜鱿鱼干煸金耳环海参鸡米辣香果汁鲜鱿香辣蛇段鲜辣香蛇丝酒椒甲鱼香辣泡
菜鱼头糟辣鱼丁烔辣鱼辣喱香鱼卷炆锅鳅鱼蒜泥炆鱼片沙茶烔辣鱼南瓜花炆鱼片喜鼓烔辣鱼果汁鳊鱼
宫保鱼丁香棒乌鱼丝葱辣鱼块冬菜鱼鱼炆锅鲳鱼.....

<<川味烔辣菜>>

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>