

<<川味荔香菜>>

图书基本信息

书名：<<川味荔香菜>>

13位ISBN编号：9787536457164

10位ISBN编号：7536457162

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发元

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>

<<川味荔枝菜>>

内容概要

荔枝味型是川菜中最常用的味型之一。

它以酸甜适口、甜酸咸味并重深受人们的喜爱。

它多用于热菜，甜酸味如荔枝，醇香爽口。

特别是在集中体现川菜艺术的筵席中，荔枝味起到了调节味型的作用，使筵席更加富于变化，受到烹饪工作者的重用和食客的偏爱。

近年来，川菜在吸收借鉴海派川菜、苏粤菜的果汁甜酸味型的基础上，逐渐产生了以甜酸味为代表的荔枝川菜。

荔枝味川菜多适用于鸡、鱼、猪、鸭、兔等原料制作。

本书介绍的荔枝味川菜，都具有显著的特色。

书中不仅介绍了烹饪菜肴所需的原料、调料，还介绍了制作方法和风味特色，制作要领详尽，是适合家庭烹调的实用技术读物，也是宾馆、酒楼及饭店厨师理想的参考书。

<<川味荔香菜>>

书籍目录

001 荔枝鱼片002 柠檬鱼条003 黄瓜鱼丁004 脆皮鲤鱼005 荔枝鱼块006 菊花鲩鱼007 鲜荔枝鱼丁008 金丝鳊鱼009 松果青鱼010 土司鱼排011 醋熘鱼丸012 瓦块鲈鱼013 青红椒炒鱼丝014 三丝炒鱼015 木耳熘鱼片016 鱼片汤017 炸熘鱼丸018 冬笋鱼丸019 夏果炒鱼丁020 五彩鱼丝021 鱼肉酿冬瓜夹022 奶油煎鱼023 蛋皮鱼卷024 西兰花鱼块025 锅巴鱼片026 火腿鱼卷027 鲜美鱼条028 黄油煎鱼饼029 果汁鱼条030 柠檬汁鲳鱼031 茄汁鱼花032 铁板黄腊丁033 鲜鱼包桃仁034 鱼丝炒香芹035 松鼠鳊鱼036 银花熘鱼丝037 松子鱼丁038 铁板鱼片039 火爆鱼丁040 抄手鱼片041 铁板鲜虾042 小煎青虾043 酥炸蒸虾片044 荔枝竹节虾045 奶酪大虾046 土司鲜虾047 焗斑节虾048 洋葱煎虾049 橙汁鲜虾050 醋香龙虾051 橘汁明虾052 瓜茸虾汤053 蜜桃虾054 双味大虾055 荔枝鲜虾仁056 油泡龙虾057 蒜茸蒸虾058 美味虾球059 网油虾卷060 泡椒虾球061 荔枝虾丸062 兰花虾球063 油爆鲜鱿064 桃仁鱿鱼065 抄手鱿鱼066 荔枝鱿鱼067 西芹鱿鱼068 爆双花069 酸胡萝卜鱿鱼070 宫保鲜贝071 荔枝鲜贝072 果味鲜贝073 蒜茸鲜贝074 腰果鲜贝075 奶油鲜贝076 橙汁鲜贝077 锅巴海参078 鸡片海参079 炒双丁080 大红椒海参081 豆瓣海参082 土豆甲鱼083 夏果甲鱼084 青椒甲鱼085 宫保鳝花086 青圆鳝丝087 火爆鳝鱼088 过江鳝段089 鳝鱼魔芋090 腰果鳝鱼091 软炸鳝段092 黄油煎鳝段093 炒鳝粒094 大蒜青鳝095 香辣荔枝鳝096 脆皮白鳝097 辣椒牛蛙098 青椒牛蛙099 桃仁牛蛙100 荔枝蛙腿101 嫩蚕豆蛙肉102 炒田螺103 炒海螺片104 泡菜带子105 冬笋蟹肉106 松子肉蟹107 辣子鸡丁108 响铃鸡片109 软炸鸡条110 生煎鸡翅111 鲜熘鸡腿112 荔枝鸡块113 火爆鸡花114 橙汁鸡腿115 西汁鸡片116 醋熘鸡117 糖醋鸡排118 草菇鸡条119 青红椒鸡120 荔枝鸡卷121 炸熘鸡片122 番茄鸡片123 香蕉鸡卷124 鲜果鸡花125 果汁鸡丸126 花仁鸡丁127 熘鸡米128 年糕鸡片129 荔枝全鸡130 五彩鸡丝131 泡黄瓜炒鸡丁132 脆皮全鸡133 野鸡红鸡丝134 豆瓣酱鸡135 剁椒鸡136 宫保鸡丁137 锅巴鸡片138 铁板鸡片139 绵州醋鸡140 花仁鸡卷141 花椒鸡丁142 香椿鸡丝143 马蹄鸭卷144 子姜鸭肝145 扣鸭脯146 橙汁鸭脯147 姜爆鸭丝148 火爆鸭心149 脆皮鸭翅150 炒野鸭片151 荔枝糊辣鸭152 荔枝豆酱鸭舌153 豆酱鸭掌154 烧辣鸭子155 糊辣肉丁156 荔枝肉花157 魔芋豆腐肉丝158 软炸里脊159 香辣肉片160 熘丸子161 家常连皮肚162 火爆肚头163 夏果肉丁164 青椒肉丝165 荔枝糊辣肝片166 脑花血旺167 炸枣泥夹168 荔枝酥肉169 红苕肉丁170 芝麻肉排171 鲜果肉花172 红苕肉片173 煎猪肝174 脆皮肥肠175 橙汁肉糕176 牡丹肉片177 银杏里脊178 竹笋肉丝179 泡甜椒肉片180 荔枝排骨181 大蒜猪尾182 荔枝腰块183 子姜腰花184 五彩兔丝185 糊辣兔丁186 青椒兔块187 樱桃兔丁188 炸兔糕189 煎兔腿190 红椒兔片191 软炸兔条192 牛肉丸子193 泡椒牛肉丝194 豆瓣牛掌195 火爆毛肚196 臊子牛筋197 红烧牛脑花198 蒜香牛冲199 爆牛肚梁200 豆酱牛肉片

<<川味荔香菜>>

章节摘录

书摘炸熘鸡片原料: 鲜鸡脯肉300克 鸡蛋1个 吉士粉40克 面粉30克 泡打粉0.5克 湿淀粉35克 黑胡椒粉1克 精盐3克 姜汁10克 葱汁20克 鲜汤100克 白糖25克 香醋25克 生抽王5克 刀口辣椒末2克 花生油1000克(约耗110克) 虾油25克 醪糟汁16克 制作: 1. 鲜鸡脯肉洗净, 切成长5厘米、宽3.3厘米、厚0.3厘米的片, 放入盆内。

加入精盐、胡椒粉、醪糟汁拌匀, 再加入葱汁、姜汁码味。

2. 鸡蛋敲破搅散放入盆内, 加清水、泡打粉、精盐、花生油、湿淀粉、吉士粉、面粉调匀成脆皮糊。

3. 炒锅内加花生油烧至五成热, 将鸡片挂上一层脆皮糊入油锅内炸至色金黄、熟时捞出, 沥尽油装入盘内。

4. 炒锅置火上, 加入鲜汤、精盐、白糖、生抽王、醪糟汁, 用湿淀粉勾芡, 放香醋、虾油推匀, 加明油起锅, 浇在鸡片上, 撒上刀口辣椒末即成。

特点: 鸡片外酥内嫩, 甜酸如荔枝。

P121

<<川味荔香菜>>

编辑推荐

菜里有荔枝味，新鲜吧！

那会是什么味道呢？

我们做出来吃吃看吧！

根据书中所介绍的菜肴特点选择一盘，然后按照原料、制作方法按部就班。

口味到底会如何呢？

<<川味荔香菜>>

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>