

<<四川特色菜>>

图书基本信息

书名：<<四川特色菜>>

13位ISBN编号：9787536457263

10位ISBN编号：753645726X

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：曹明亮

页数：117

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>

## &lt;&lt;四川特色菜&gt;&gt;

## 内容概要

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。

事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。

直到最近二十多年来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到的吃得饱；从吃得饱到吃的好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。

这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的地方特色菜品。

特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的地方特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。

这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，以《中国地方特色菜书系》为丛书之名付梓刊行，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。

同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛技艺和饮食文化得以宏扬光大。

## <<四川特色菜>>

### 作者简介

曹明亮,1961年生,重庆江津人。

国家级评委,国家级裁判,中国烹饪名师,现任成都巴国布衣餐饮发展有限公司副总裁。

他从厨二十六年,先后在重庆、北京、海南、深圳、武汉、安徽主理厨政。  
著有《四季家常菜》、《江湖川菜》、《家常川菜》等著作,在《四川烹饪》等

<<四川特色菜>>

书籍目录

豆瓣肘子腐皮拌卤肉豆渣蒸肉火腿银芽红汤双脆泡椒炒猪心泡菜蹄花泡椒猪尾腐皮牛肉丝酸酸卜拌黄喉蒜烧牛筋香菠滑鸡煲苦笋酸菜鸡丝泡凤爪黄瓜带皮兔双果鳊鱼砂锅雅鱼蒜烧石斑鱼泡椒黄腊丁鲍汁辽参芥末北极贝干贝酿瓜方双味参肚青笋拌鱿鱼丝生蘸时蔬兰花竹荪卷冲菜拌花仁菠汁红烧肉竹笋老腊肉万福肉塔荷香排骨尖椒烩猪耳四喜蟹丸葱油腰花椒麻滑腰片孜然烤牛柳葱油鞭花.....

## <<四川特色菜>>

### 章节摘录

菠汁红烧肉 此菜从原料到制作，均有别于传统红烧肉。

菜品色泽红亮，质地肥而不腻，入口糯，具有浓郁的菠汁味，为居家待客佳肴。

该菜有滋阴润燥、止渴解烦等食疗作用。

主料：猪五花肉 鲜菠萝辅料：醪糟 姜 葱 精炼油 黄瓜片 樱桃调料：料酒 香料 糖色 精盐

味精制作过程：1. 猪五花肉刮洗干净，拈尽残毛，改刀切成樱桃大小的丁；菠萝修去皮刺，一部分改刀成圆形片，另一部分压成菠萝汁待用。

2. 锅置火上，加精炼油烧至五六成热，放入肉丁爆至吐油变色，滗去余油，烹入料酒、糖色、醪糟、香料、姜、葱，改小火焖粑。

待肉丁软熟、汤色红时，倒入菠萝汁翻匀，用精盐、味精吃好味，盛入碗中，拣去香料、姜、葱，翻扣于盘内，再用菠萝片、黄瓜片、樱桃围边装饰即成。

注意事项：肉丁大小要均匀；焖肉时用小火。

.....

## <<四川特色菜>>

### 编辑推荐

《四川特色菜》记录的是四川一些荤菜的制作方法。  
每道菜首先介绍它的特色、营养价值和药用价值，然后，介绍它的原料和制作过程，最后是这道菜在制作过程中应注意的事项。  
每道菜还配有一幅精彩的彩色照片。  
相信，在看过《四川特色菜》后，稍做练习，定能做出与之一模一样的菜肴。

<<四川特色菜>>

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>