

<<川味鱼香菜>>

图书基本信息

书名：<<川味鱼香菜>>

13位ISBN编号：9787536457447

10位ISBN编号：7536457448

出版时间：2005-6

出版时间：四川科学技术出版社

作者：潘林

页数：200

字数：130000

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>

## <<川味鱼香菜>>

### 内容概要

调制鱼香味的核心是：无论是在冷菜中，还是在热菜中，糖和醋都不能多，也不能缺。调制鱼香味，在冷菜中，可不角勾芡，调料不下锅，醋略少一点；在热菜中，注意咸味的用量要恰当。

加入泡红辣椒使菜肴色泽红亮，鲜辣清爽。

本书所选菜品，在不失鱼香味原有特色的前提下我们又大胆运用最新调味料，使这一味型得到进一步丰富；在运用烹制方法和选择菜肴原料上也有所创新，使鱼香味菜品更加丰富多彩，以适应不同口味和不同层面食客对鱼香菜的需求。

书中共介绍了200个菜品，供大家参考，并借此与同行切磋厨艺。

<<川味鱼香菜>>

书籍目录

1 鱼香肚片2 鱼香三丁3 鲜鱿脆皮豆4 鱼香凤冠5 鱼香拌兔丝6 鱼香排骨7 椿芽白肉8 钱地香胗花9 西芹鳝丝10 水晶肉11 香拌海底12 鱼香泡凤爪13 腰果兔丁14 香烤羊柳15 爽口鸡16 水晶腰片17 鸡丝荞粉18 凤情脆肠19 脆皮鳅鱼20 水晶猪蹄21 香葱拌肘子22 瓜皮黄喉23 水煮田螺24 香鲜牛蛙25 香玻耳叶26 脆香鱼条27 节节香28 鱼香肠头29 香拌墨鱼仔30 桃仁鸡丁31 鱼香鸭块32 芦笋鸭掌33 芝麻牛肉34 鱼香蜇丝35 鱼香银鱼仔36 思乡肉排37 川香毛肚38 松籽虾球39 鲜红鱼柳40 脆皮鳝丝41 鱼香鲜鱿42 草菇鲜鱿43 竹荪鱼肚44 宫爆鲜贝45 三文鱼片46 白鳝烩芋儿47 油爆螺片48 竹笋海参49 清蒸扇贝50 双色鱼球.....

## &lt;&lt;川味鱼香菜&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘霸王别姬原料: 仔母鸡1只(约重600克) 甲鱼1只(约重500克) 精盐5克 泡红辣椒30克 郫县豆瓣酱30克 小香葱20克 姜20克 蒜30克 生抽酱油30克 黄酒30克 鲜汤800克 醋12克 冰糖10克 混合油1000克(约耗100克) 麻油20克 味精3克  
制作方法: 1. 将仔母鸡宰杀后, 焯去毛, 除去内脏, 剁去嘴尖、脚爪洗净, 斩成一字条, 拌入精盐, 入油锅炸至皮紧捞出, 沥尽油。

2. 将甲鱼宰杀, 洗净, 入沸水烫后, 捞入清水中刮去皮膜, 去内脏洗净, 斩成3厘米大的块, 入沸水锅焯后, 捞入清水中洗净, 沥尽水分。

3. 泡红辣椒去籽、蒂与郫县豆瓣酱分别剁成茸; 姜、蒜分别剁成茸; 小香葱切成颗。

4. 炒锅置火上, 放混合油烧至五成热时, 下泡红辣椒茸、郫县豆瓣酱茸、姜茸、蒜茸煸香, 下仔母鸡、甲鱼略炒, 加鲜汤、生抽酱油、冰糖、黄酒烧开, 移至小火上, 烧焖2小时左右, 肉肥时, 撒上小香葱颗, 放入醋、味精, 淋麻油起锅装盘即成。

风味特点: 鲜醇肥糯, 鱼香味浓。

操作要领: 操作注意不粘锅, 不焦糊, 烧好后要汤汁稠浓。

P149

## <<川味鱼香菜>>

### 编辑推荐

你喜欢菜里有鱼香味吗？

如果是，那你就选择这本书吧。

它里面收藏的都是有关鱼香味菜肴的制作方法。

除了制作步骤，她还精心列出了材料和精确重量，及菜的风味特点和操作要领。

相信，在本书的指导下，你即使是个厨房菜鸟，也一定能在不久后成为鱼香味菜肴的制作能手。

<<川味鱼香菜>>

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>