

<<四川名菜>>

图书基本信息

书名：<<四川名菜>>

13位ISBN编号：9787536457492

10位ISBN编号：7536457499

出版时间：2005-8

出版时间：四川科技

作者：晓书

页数：325

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>

<<四川名菜>>

前言

川菜的发展变化是日新月异的，引起这种发展变化的原因，是盛世的繁荣昌盛，人们对吃观念的更新，各大菜系的相互融合，川菜厨师的改革与创新的结果。

其中，一年一度的政府有关部门举行的各种不同类型烹饪大赛，也为川菜的繁荣奠定了基础，为川菜的发展起到推波助澜的作用。

去年以来，川菜的厨师、大师在全国及地区的各类烹饪大赛中，取得了骄人的成绩。

许多川菜美味佳肴获得了各种大奖、金牌，一代新人层出不穷，令人刮目相看，随着菜肴的流行风靡，川菜人才的流动交流，使这些获奖作品，犹如一股春风，吹遍大江南北，香飘万里，不仅为祖国的烹饪百花园，增添香色，也为川菜的发展注入了新的活力。

<<四川名菜>>

内容概要

《四川名菜（第2集）》汇集了川菜厨师近年来在市、省、拿国各类烹饪比赛中的获奖佳作。新原料、新技术、新工艺与传统原料、传统烹饪方法交融，广征博引，成就了菜肴的新颖独特、品质与魅力。这些菜肴为烹饪百花园增香添色，为川菜发展注入了新的活力。

<<四川名菜>>

书籍目录

畜肉类金沙回锅肉银边龙眼扣肉多味酱肉椒香卤肉蒜香腊肉山菌猪肉卷烤菜肉卷竹香翠滑肉茶香肉片汤茶香里脊奇味里脊竹筒里脊什锦肉末羹葡萄酒香肘奇味猪肘孜然排骨桃仁秘制骨新味叫花排西柠龙骨泡菜焗排骨川式葱香骨藿香醉猪排粽叶排骨辣味蒜香骨竹筒排骨面筋蒜香骨啤酒香辣排茅台醉肉排荷香辣排芝麻酥软骨蒜香脆骨泡椒脆骨宫保脆骨皮蛋醉猪腰锅塌腰片多味腰花桑拿腰片酸汤肥肠头凤梨大肠木耳脆肠卵石肠圈三色猪血剁椒猪舌猪头肉糕酒香猪脑酒香椒猪耳蛋黄酿猪肚腰果脆肚竹筒香肚怪味牛肉荷包牛腩芝麻凤尾牛柳竹香牛肉锅蒸牛肉干锅牛肉韩味烤牛肉松花牛肉卷陈皮炆毛肚炆咸毛肚丝红烧一品牛掌烤羊腿多味羊排西川羊排雪衣羊肉盒羊耳汤羹桑拿羊肝新派陈皮兔奇味仔兔竹筒咖喱兔孜然兔排孜然兔肉串咖喱兔头网油烤兔山椒滑兔肉桑拿兔花藿香兔头水晶兔耳爆炒狗耳葱油猪板筋猪牛合一卷水产类香茅草烤鲫鱼芙蓉鲫鱼片纸包鲫鱼鲜花椒鲫鱼三丝鲤鱼卷泡萝卜砂锅鱼腐乳全鱼鼓香虾鱼辣子虾鱼椒香桂鱼金瓜桂鱼卷宫保鳊鱼卷香烤桂鱼龙舟泥鳅巢香泥鳅橙汁泥鳅竹香菜泥鳅金沙鳝鱼银衫脆鳝荷香青鳝开屏草鱼花仁鱼排缠丝鱼卷铁板鼓香鱼片蒜头鳊鱼豆浆汤一品甲鱼纸包鳊鱼咸鱼烧腊肉泡菜石斑鱼纸烤三文鱼奶油焗鲳鱼蒜粉香带鱼双色鱼糕干妈鱼头冷锅青椒鱼头百菇烩鱼头花鲢鱼头煲香辣酱蒸鱼头泡菜跳水虾川味椒盐虾纸包基围虾油焗香对虾鲜花椒大虾黄芽菜扣虾鱼翅大虾鲜杞汁龙虾开边双味虾芝麻虾排蛋丝虾球茶酒香虾球辣酱焗虾球金丝虾球银杏虾仁豆腐虾盒金橘酿蟹肉炸蟹肉金丝丸清蒸蟹肉丝丸豆浆煮蟹包烤状元蟹干豇豆焖肉蟹腰果肉蟹荷叶飘香蟹蟹肉盒子竹筒牛蛙纸包牛蛙葱香蛙卷银丝牛蛙橘香牛蛙蟹黄烧鱼唇四宝鱼唇蒜茸生鱼酱皮蛋鳝鱼羹玉米粟鱼羹香辣海红贝兰花泡椒贝烧汁元贝双味花螺豆瓣椒海螺什锦花螺玉米烩海鲜野味类怪味鹿肉竹笋麂丝红枣煨驼掌双味驼掌五香野鸡橙酱焗鹌鹑竹筒鹌鹑荷香鹌鹑虫草麻雀煲菊花烩蛇丝芝麻香酥蛇桑拿蛇片蛋煎龙条宫保蛇丁三味蛇片金丝龙卷干锅酥蛇肉明月白菇鲍汁猴头菇百花虎掌菌烧汁鸡腿菇酿羊肚菌珍珠羊肚菌火腿羊肚菌蒜米松茸芦荟嫩蛋蛋黄芦荟沙律卷脆炸芦荟三鲜发菜汤白汁发菜卷禽蛋类葡汁菇鸡泡菜薄荷鸡红煨罐罐鸡旱蒸贝母鸡三菇烧鸡酒醉松籽鸡茶香仔鸡藿香味辣子鸡竹香土豆鸡秘制豉油鸡海蜇麻酱鸡川东糊涂鸡粽叶香米鸡白果咸鲜鸡干妈荷叶鸡茶香烤鸡剁椒豌豆蒸鸡竹筒香菇鸡干锅仔鸡干锅椒麻鸡葱汁鸡条梅酱汁鸡排藿香炸鸡脯花香鸡脯片酥炸鸡脯铁板蕨菜鸡丝冬瓜鸡盅咖喱鸡丁汤绿色鸡羹红汤水晶翅脆皮凤翅金沙鸡翅山蘑鸡翅豆腐烧鸡腿金沙炸鸡腿风味麻花鸡辣汁酥鸡腿三果鸡皮卷桃仁酥鸡卷鼓香鸡脯卷鸡脯松花卷三丝鸡脯卷芹根炖老鸭橙泥肥鸭银色鸭包金辉鸭方雪衣烤鸭脯桑拿烤鸭竹筒烤鸭香菇烩鸭腰大蒜鸭腰鱼香酥鸭腰砂锅鸭舌竹筒烤鸭翅野菌烩鸭掌梅酱鸭掌香橙鸭四宝荷香蚝油鹅烟香仔鹅竹筒鹅翅桑拿鹅胗花竹香乳鸽竹筒粉蒸鸽什锦乳鸽干锅乳鸽果汁鸽脯果香乳鸽金钱松花吉利茶香蛋孜然松花蛋素菜类虾油苕蓝花仁甘蓝蒜香红萝卜陈皮藕丝蜜枣藕排果香脆藕藿香蚕豆柚香豇豆花仁贡菜蚝油鲜芦西柠笋瓜卷麻酱空心菜麻酱芦笋香菇烩笋尖干烧茭白沙咖土豆鸡米桂花土豆泥糟香土豆泥酸菜鸡汁土豆泥多味芋头过江冬瓜圆奶香冬瓜球土钵茄子奶汁茄子果香茄条米汤焖南瓜辣豆瓣拌南瓜鱼香南瓜片豆腐扣肉凤梨豆腐夹竹筒豆腐蒸香豆腐金沙豆腐竹筒菇豆腐皮箱豆腐酒香豆腐饼酒香豆干橘香豆腐丸干煎豆腐豆腐奶汤盒冬菇象形蟹什锦水果条竹筒鲜果干锅杂菌芋头莲蓉卷百花长寿菜黄花素鱼翅罗汉斋菜蜜汁素樱桃肉什锦酿南瓜蜜汁八宝番茄酥素腿海参珍珠玉米笋拌小米凉粉一品蚕豆糕沙司米豆腐饼黄焖面筋藿香茄饼果香茄排糖醋茄盒酒香土豆饼奶油土豆糕酥炸土豆盒孜然土豆饼糖醋土豆排奶香红薯丸山药寿桃脂油枣泥卷一品百合咖啡甜杏仁其他类金裹银猪手金裹银猪肝猪皮凉卷肉笋酿油条羊肉酿茄子三鲜蒸盆醉三花鱼香鸡蹄饼鱼香鸡髓笋鸡皮凉卷酱香苦瓜鸭鸭泥豆腐羹鸭皮凉卷盐焗鱼咬羊蔬果虾腰烩乌鱼蛋鱼皮凉卷孜然鱼羊卷牛柳虾卷松花鱼脯蒜香蜗牛海味酸辣蜗牛鱼皮饺子三鲜豆腐饺蛋菜虾饺金钱豆腐饺石榴鸡腐皮包腐皮凉卷三丝银芽卷腐皮海味卷佛手虾包吉利豆腐排什锦海鲜面松花香菜玉脂羹石烹什锦海味浇馒头白果土司黄金发泡饼彩蛋桃仁萝卜椒香如意卷竹荪白菜卷白汁发菜卷白汁冬瓜夹纸包笋卷苦笋鸡丝豆浆汤竹荪土鸭豆浆汤肉蟹青笋豆浆汤豆腐什锦锅砂锅猴头十全大补汤后记

<<四川名菜>>

章节摘录

金沙回锅肉原料猪五花肉650克，葱白50克，生姜25克，蒜薹50克，海鲜酱25克，番茄酱15克，辣椒酱15克，大料2枚，精盐少许，味精4克，鸡蛋2个，干淀粉50克，面包糠100克，白糖15克，香油10克，西红柿1个，香菜叶适量，色拉油1000克（约耗50克），鲜汤100克，蒜末10克。

制法1.把猪五花肉剔去皮，放入适量清水锅中上火，放入葱白40克（切段）、生姜20克（洗净切片）、大料，开锅后煮至断生，捞出；蒜薹摘洗净、改刀成3厘米长的段；鸡蛋磕入碗内，打匀、待用；剩余的葱白、生姜（去皮，洗净）及蒜薹皆切成细末，备用。

2.将煮熟的五五花肉改刀成长4厘米，厚0.3厘米的大片；西红柿洗净，将皮去掉，卷成一朵花形，摆在一长形盘的一头，把香菜叶洗净，点缀在花的周围，备用。

3.取五花肉片拍一层干淀粉，挂匀鸡蛋液，在无蛋液滴下时，沾一层面包糠，逐片做完，待用；净锅置火上，入色拉油烧至三成熟时，放入沾过面包糠的五五花肉片，炸至色呈金黄时，捞出沥油。

4.原锅留底油上火，放入姜末、蒜末、葱末炒香，加入辣椒酱、海鲜酱、番茄酱炒几下，投入蒜薹段，添鲜汤，调入精盐、味精、白糖，烧沸，下入金沙肉片，淋上香油，翻搅，待味汁均匀地裹在肉片上后，出锅盛在点缀好的盘中即成。

<<四川名菜>>

后记

本书收集了2003年以来，四川名菜中的精华菜肴，大部分是川菜厨师的获奖菜、特色菜、拿手菜、招牌菜。

由于时间仓促，资料不全，许多菜肴有不完善之处，书中谬误难免，望广大读者，尤其是厨师、川菜专业人士批评指正。

本书在编写过程中，也参考了一些资料，不少厨师亲自提供了自己的菜肴等，在此，一并表示感谢。

<<四川名菜>>

媒体关注与评论

书评名店酒楼招牌菜，大师名师获奖菜。

<<四川名菜>>

编辑推荐

本书汇集了川菜厨师近年来在市、省、全国各类烹饪比赛中的获奖佳作。新原料、新技术、新工艺与传统原料、传统烹饪方法交融，广征博引，成就了菜肴的新颖独特、品质与魅力。这些菜肴为烹饪百花园增香添色，让您领略川菜的魅力。

<<四川名菜>>

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>