

<<川味火锅配方揭秘>>

图书基本信息

书名：<<川味火锅配方揭秘>>

13位ISBN编号：9787536461345

10位ISBN编号：7536461348

出版时间：2007-4

出版时间：四川科技

作者：兰玉

页数：140

字数：140000

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>

<<川味火锅配方揭秘>>

内容概要

本书是一本重点介绍了市场上流行火锅品种的配方的书籍，从火锅食用原料的选择、鉴定、加工处理，制作火锅的各种调味品的性能、特点、使用方法、注意事项，各种火锅品种的制作配方、制作方法及味碟的调制等方面进行了详细专业的介绍，总共选择了67种流行火锅品种。

通过本书的介绍，相信人们对火锅不再陌生，休闲时也能在家制作特色火锅，真正让火锅走进百姓人家。

<<川味火锅配方揭秘>>

作者简介

田力 兰玉

<<川味火锅配方揭秘>>

书籍目录

火锅汤卤全牛油火锅鸳鸯火锅冷锅鱼火锅飘香水饺鱼火锅巴蜀香锅鱼火锅麻辣香水鱼火锅豆花鱼火锅肥肠鱼火锅酸菜鱼火锅番茄鱼火锅红汤鱼火锅太安鱼麻辣鱼火锅片片鱼火锅乌江鱼火锅邮亭鲫鱼火锅黔鱼火锅黄蜡丁火锅酸汤黄蜡丁火锅生片火锅芋儿仔鲶火锅藿香鱼头火锅嫩笋泥鳅焗泥鳅火锅筒筒鳝鱼火锅肠旺鳝鱼火锅一品甲鱼火锅冷锅飘香蛙火锅干锅蛙火锅豆花牛蛙火锅大嘴蛙火锅盆盆虾火锅香辣蟹火锅干锅鸡火锅蜀香鸡火锅筒笋鸡火锅肚子鸡火锅火锅鸡山药乌鸡煲豆花鸡火锅鸡杂煨锅鸡杂火锅巴山农家鸭火锅酸萝卜风味鸭啤酒鸭酸汤鹅掌火锅鹅掌火锅干锅兔火锅芋儿兔火锅麻辣兔火锅田园牛肉火锅肥牛火锅牛杂火锅羊肉火锅涮羊肉火锅香锅狗肉火锅香辣猪蹄火锅泡椒节节高火锅火锅排骨荤豆花火锅什锦火锅野菌火锅山珍竹笋火锅什锦粥火锅麻辣羊肉火锅金针柠檬鱼火锅泡椒牛蛙火锅火锅食用方法与注意事项小贴士(或花边知识)火候|火力的鉴别火锅常用味碟油温的鉴别黔鱼干辣椒干花椒鲜花椒豆瓣酱姜豆豉草果排草八角白豆蔻丁香山柰灵草火锅的起源海参牛油泡酸菜芝麻油糍粑海椒的制作牛蛙毛肚担水豆花环喉鲜鹅(鸭)肠泡辣椒

<<川味火锅配方揭秘>>

编辑推荐

在清代道光年间，重庆江北一带，挑担子的零卖小贩将水牛内脏买回后洗净，煮一煮后，切成片，放在担子的一边，另一边则放一个用黄泥做成的炉具，炉里放着燃烧的木炭，炉上放一个分格的铁盆，盆中盛翻滚的麻辣卤汁。

在江边干活的人们，围在炉子四周，一人一格，边涮边食，既热闹又经济实惠。

这种方式便沿袭下来，扎根重庆。

传遍全国，也传到世界许多地方，深受人们的喜爱。

四川火锅能够迅猛发展，日益繁荣，经久不衰，不仅因其有“天府之国”丰富的物产资源作基础，更有巴蜀人“好辛香”、“尚滋味”之饮食习惯的影响，火锅从担担小食发展到今天的豪华火锅城，从单一的麻辣烫到时下的冷锅鱼、香辣鸭唇等品种繁多的特色风味火锅。

火锅能逐渐繁荣是巴蜀人不断吸收众家之长，取其精华，在味上下工夫，不断改进，从而才使其成为继川菜后，名扬天下的又一杰作。

火锅最大的特点就是炊餐合一，人们在涮食过程中调味，根据自己的喜好选择菜品，自涮自食，自由自在，其乐融融。

本书集中了目前最流行的四川火锅品种，可赏可学，适用于所有火锅爱好者、经营者。

<<川味火锅配方揭秘>>

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>