

<<老厨房川菜>>

图书基本信息

书名：<<老厨房川菜>>

13位ISBN编号：9787536461574

10位ISBN编号：7536461577

出版时间：2007-4

出版时间：四川科技

作者：文建

页数：190

字数：160000

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>

<<老厨房川菜>>

内容概要

《老厨房川菜》谁说岁月无情？

岁月成就了参天的大树，岁月酿成了传统与正宗，岁月浸泡出独有的风格与文明。

岁月让我们在老厨房里学会了分斤掰两的精细，举手之劳的亲历亲为；岁月伴随着“老四川”烹制出画龙点睛的精彩，让我们过上了有滋有味又实实在在的生活。

“老四川”不是那种偏执狭隘的江湖艺人，身藏秘笈又秘而不宣不是“老四川”的性格，让普罗大众都能过上有滋有味的生活，才是“老四川”最开心的事情。

因为“老四川”知道，传统的技艺只有藏之于广大民众当中，它的生命才能得以延续。

让我们走进菜市场，走进厨房，翻翻《老厨房川菜》，尽管是“依样画葫芦”，我们一样做得更好。

<<老厨房川菜>>

书籍目录

家常回锅肉
早蒸回锅肉
香辣回锅肉
生爆盐煎肉
小滑肉
脆滑肉
酱爆肉
锅巴肉片
合川肉片
麻辣肉片
水滑肉片
抄手肉片
江津肉片
鲜熘肉片
鱼香肉丝
榨菜肉丝
甜椒肉丝
家常肉丝
葱白肉丝
红烧什锦
荷叶蒸肉
卷筒威烧白
甜烧白
豉汁肉
黄瓜肉片
香糟肉
苔菜狮子头
龄蒸昂龟
板栗烧肉
杏仁烧肉
陈皮烧肉
锅烧肉
红烧五花肉
芙蓉肉糕
蒜泥白肉
炸熘肉卷
四鲜肉脯
软炸蹄膀
清汤圆子
白菜肉卷
攒丝杂烩汤
焦皮肘子
干烧豆瓣肘子
连锅汤
白云肘子

<<老厨房川菜>>

水晶肘子
蚂蚁上树
生烧筋尾舌
家常牛蛙
家常脑花
蒜泥拌冻肘
鸡肘心汤
清炖牛尾汤
干煸牛肉丝
水煮牛肉
毛牛肉
火鞭牛肉
烧牛头方
镶牛尾
锅酥牛肉
清炖牛肉汤
枸杞牛冲汤
麻辣兔块
糊辣兔块
竹荪肝膏汤
白油猪肝
鱼香肝片
油炸桃腰
兰花肚丝
椒盐肝卷
蚕丝猪肚
炒杂拌
火爆牛环喉
火爆牛肚梁
火爆腰花
火爆肚头
鱼香班指
清汤腰方
菠饺银肺
油炸班指
肥肠豆沙汤
红烧环喉
清蒸杂烩
蒸蛋皮肉卷
姜汁热肘
芝麻圆子
酸辣虾羹汤
酥肉汤
芙蓉鸡片
糊辣鸡丁
辣子鸡丁
碎米鸡丁

<<老厨房川菜>>

花椒鸡丁
香辣鸡丁
青椒鸡丝
雪花鸡淖
豆绿鸡丝
熘鸡丝
醋熘鸡
小煎鸡
格呢仔鸡
怪味鸡块
椒麻鸡
鸡豆花
三菌炖鸡
网油鸡卷
陈皮鸡
生烧鸡翅
油淋仔鸡
虫草鸭子
蛋酥鸭子
魔芋烧鸭
番茄烩鸭腰
熘鸭肝
鲜熘鸭肝
豆渣鸭子
炒鸭脯
姜爆鸭丝
豆瓣鲫鱼
豆腐鲫鱼
软烧大蒜鲇鱼
大蒜烧鲇鱼
泡菜鲫鱼
菜鱼汤
肉丝鲢鱼
糖醋脆皮鱼
鲜熘鱼片
豆豉鲜鱼
糖醋鱼片
炆锅鱼
葱酥鱼
五色鱼丸
家常鳝鱼
干煸鳝鱼
汗蒸脑花鱼
干烧岩鲤
芹黄鱼丝
清蒸乌鱼
半汤鱼

<<老厨房川菜>>

醉鲜虾
生爆虾仁
软炸虾包
干煸鱿鱼丝
家常海参
绣球干贝
肝油海参
鱼香豆腐
家常豆腐
口袋豆腐
珍珠豆腐
锅贴蚕豆
鱼香茄饼
椒盐茄饼
臊子鱼鳞茄
臊子嫩蛋
白汁菠菜卷
奶汤素烩
开水白菜
鸡皮慈笋
白汁菜心
青椒大头菜
素炒豌豆尖
蟹黄凤尾
干煸冬笋
干贝烧凤尾
家常牛尾笋
椿芽烘蛋
盐白菜烧冬笋
冬笋芹黄
缠丝豆角
姜汁菠菜
冰糖银耳
清真八宝锅珍
粘糖羊尾
广柑鲜果羹
酿梨
炒红苕泥
玫瑰锅炸
银耳鸽蛋糊
核桃泥
八宝荷花苕泥
酥扁豆泥
雪塌桃脯
琉璃茄子
酿鸽蛋
冰汁番茄

<<老厨房川菜>>

穿衣花仁

<<老厨房川菜>>

章节摘录

插图：

<<老厨房川菜>>

编辑推荐

《老厨房川菜》由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。
竹林茅舍，老街陋巷，沉沉浮浮的炊烟，此起彼伏的呼唤，张家的老腊肉、李家的盐菜回锅肉，还有王婆婆的泡萝卜……这就是我们“老四川”儿时的“满院全席”。

<<老厨房川菜>>

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>