

<<四川凉拌菜大全>>

图书基本信息

书名：<<四川凉拌菜大全>>

13位ISBN编号：9787536462380

10位ISBN编号：7536462387

出版时间：2007-6

出版时间：四川科技

作者：本社

页数：245

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>

<<四川凉拌菜大全>>

内容概要

本书以拌味汁、淋味汁和蘸味汁分类，分别介绍了畜肉类、禽肉类、水产类和素菜类四川凉拌菜340余例。

每种凉拌菜除介绍原料、操作步骤、制作关键外，还对工艺流程作了图示。

在本书的基础知识部分，本书介绍了四川凉拌菜的特点、原料选择及初加工、常用味型、装盘以及制作要点等。

常用味型重点介绍了红油味、姜汁味、椒麻味、蒜泥味、麻辣味、芥末味、鱼香味、麻酱味、怪味、糖醋味、酸辣味、成鲜味等味型的特点、基本调料、调制方法、调料作用、适用范围等。

本书既可作为各类烹饪培训班的教材使用，也可作为厨师和广大烹饪爱好者的参考用书。

<<四川凉拌菜大全>>

书籍目录

四川凉拌菜基础知识 一、四川凉拌菜的特点及分类 二、四川凉拌菜的原料选择及初加工 三、四川凉拌菜常用味型 (一)红油味 (二)姜汁味 (三)椒麻味 (四)蒜泥味 (五)麻辣味 (六)芥末味 (七)鱼香味 (八)麻酱味 (九)怪味 (十)糖醋味 (十一)酸辣味 (十二)成鲜味 四、四川凉拌菜的装盘 (一)装盘的基本要求 (二)凉菜单碟的造型 (三)装盘的步骤 (四)装盘的手法 (五)凉拌菜的装饰和点缀 五、四川凉拌菜的制作技术要点 六、四川凉拌菜的特殊调料与加工 (一)辣椒油 (二)复制酱油 (三)椒麻糊刀 (四)油酥豆瓣 (五)泡椒红油 (六)麻辣香粉 (七)鲜辣酱油 (八)芥末糊

四川凉拌菜菜肴 一、拌味汁菜品 畜肉类 花仁拌兔丁 芹黄嫩牛柳 夫妻肺片 泡芋子拌兔丁 鲜笋拌牛皮 泡白菜拌牦牛肉 香辣炆牛筋 三丝环喉 蒜香牛百叶 鲜豇豆拌肚条 泡甜椒拌酥肉 爽口蹄筋 酸萝卜拌黄喉 香辣腰片 红油皮扎丝 麻辣兔腰 冬菜椒香兔丁 豉香兔丁 麻辣脆兔耳 渣渣脆 蒜泥毛肚 蒜香耳片 荞面拌拐肉 剁椒牛鞭花 麻辣浸拌兔头 萝卜干拌兔肉 麻辣蹄筋 鸡腿菇拌肚丝 泡黄瓜拌肚片 酸辣三丝兔柳 菊花仔兔 火腿银芽 麻辣香菜羊肉 咖喱拌牛柳 干牛肉拌蒜头 香菜拌牛肚丝 银针耳丝 泡拌腰花 禽肉类 水产类 素菜类 二、淋味汁菜类 畜肉类 禽肉类 水产类 素菜类 三、蘸味汁菜类附录1 小知识附录2 如何开一家卤菜店或凉拌菜店附录3 要吃放心菜，洗法有讲究

<<四川凉拌菜大全>>

编辑推荐

《四川凉拌菜大全》既可作为各类烹饪培训班的教材使用，也可作为厨师和广大烹饪爱好者的参考用书。

<<四川凉拌菜大全>>

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>