

<<百变麻辣香>>

图书基本信息

书名：<<百变麻辣香>>

13位ISBN编号：9787536464841

10位ISBN编号：7536464843

出版时间：2008-9

出版时间：四川科技出版社

作者：史正良

页数：78

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>

## <<百变麻辣香>>

### 内容概要

本书为您介绍川菜的制作方法。  
川菜自古以来就有着得天独厚的自然条件。  
巴山蜀水既有山珍野味、鱼虾蟹鳖，又有四季不断的新鲜蔬菜、各种笋菌，还有品种繁多、质地优良的种植调味料和酿制调味料。  
其实食材都是配角，麻辣的主角是调料。  
正是以下的调味料，为川式烹饪提供了变化味型的良好物质基础。

## <<百变麻辣香>>

### 作者简介

史正良，国家级高级烹调技师、国家职业技能鉴定中式烹调专家、餐饮业国家一级评委、全国烹饪大赛评委、世界厨联国际评委、美国中餐厨师联谊会顾问、中国烹饪协会副会长、四川省烹饪协会副会长、四川名厨联谊会会长、中国烹饪大师、全国技术能手。

<<百变麻辣香>>

书籍目录

麻辣菜肴的幕后功臣

椿芽白肉

口水鸡

麻辣豉鱼

麻辣鱼鳞

豆豉带鱼

麻辣牛肉干

烧拌冬笋

青椒拌皮蛋

冷炆青笋

红油香干

老干妈拌马齿苋

酸辣三素

鱼香青元

蒸面拌鲫鱼

花椒牛蛙

水豆豉拌腰片

蕨粉拌鹅肠

凉粉海螺

虾仁四棱豆

三丝拌海蜇

回锅素鲍鱼

青椒炒蕨苔

椒香肥牛

牙签牛肉

泡菜烧魔芋

橙壳粉蒸鸡

爆炒毛肚

馓子豆花

太白醉虾

鸭血烧鳝鱼

旱蒸回锅肉

凉粉海参

炆锅鱼片

浇汁豆腐

水煮泥鳅

麻辣蟹

麻婆豆腐蟹

泡椒墨鱼仔

川西乡村鸡

老干妈蒸带子

麻辣蚕蛹

川式剁椒鱼头

水煮芦荟虾

凉粉鳊鱼

<<百变麻辣香>>

三椒炒田螺  
家庭麻辣火锅底料制法  
羊肉火锅  
串串毛肚火锅  
田螺芋儿干锅仔  
泡菜豆花火锅  
干锅仔鸡  
干锅土龙虾  
啤酒鸭火锅  
冷锅鱼  
鸡丝荞面  
麻辣素春卷  
四川凉粉  
红油水饺  
麻辣烫  
火锅牛肉粉  
酸辣粉  
担担面

## &lt;&lt;百变麻辣香&gt;&gt;

## 章节摘录

川菜自古以来就有着得天独厚的自然条件。

巴山蜀水既有山珍野味、鱼虾蟹鳖，又有四季不断的新鲜蔬菜、各种笋菌，还有品种繁多、质地优良的种植调味料和酿制调味料。

其实食材都是配角，麻辣的主角是调料。

正是以下的调味料，为川式烹饪提供了变化味型的良好物质基础。

**辣椒油** 由辣椒粉、整花椒少许、植物油等烫制而成，是许多正宗川菜必备的一味调料。

辣椒油能解腻除腥，还能刺激胃液分泌，增进食欲、帮助消化。

用来做家常凉拌菜、做蘸料、拌面也十分美味。

做法：辣椒粉、整花椒放在耐高温的容器中，将植物油烧至冒热烟状关火，待油温降至四成热时，取其一半油缓缓倒入容器中搅拌。

待余下的油凉至三成热时，再倒入容器中搅匀晾冷即可。

油量以把辣椒粉全部淹没为准。

这就是正宗的四川辣椒油。

**红油** 红油其实就是辣椒油，准确讲：拌菜时，只用辣椒油不用油下面干的辣椒末 蚝油

由在加工牡蛎时煮剩下的汤，经浓缩后炼制而成。

蚝油用途非常广泛，烹制蔬菜、肉类、禽类、水产类等食物时，无论炒菜、炖肉、腌菜、煮面、蘸食，均可用蚝油来佐味，风味相当独特。

值得一提的是，蚝油不仅能使菜肴更加可口，还能进一步提高其营养价值，因此深受人们的喜爱。

市面上可以看到的蚝油，一般使用玻璃瓶包装。

**虾油** 以新鲜的虾为原料，经腌渍、发酵、熬炼而成的调料，市面上分别可以买到玻璃瓶、塑料瓶以及袋装的。

虾油有一种特殊的香味，咸而不涩、鲜而不淡，可以作蘸料、拌凉菜，还适用于炒、烧、烩、炸、熘等菜肴。

虾油以色泽暗红、透明、无杂质、香味浓为上等品。

<<百变麻辣香>>

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>