

<<细说川菜>>

图书基本信息

书名：<<细说川菜>>

13位ISBN编号：9787536464995

10位ISBN编号：7536464991

出版时间：2008-6

出版时间：四川科学技术出版社

作者：胡廉泉，罗成章

页数：184

字数：230000

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>

## <<细说川菜>>

### 内容概要

本书是目前川菜图书中最经典、最具影响、印数达一百三十余万册、获全国优秀畅销书《大众川菜》的作者胡廉泉先生四十年来教学和实践的集大成之作。

川菜不等于麻辣，但是川菜又离不了麻辣。

如果川菜真的没有了麻辣，川菜也就没有了那种最富特色、最具风味的味型。

一样的辣椒在四川人手里，就能玩出不少的花样来，玩味川菜就是玩川菜的味，就是玩辣椒，玩就是研究，玩就是体味，在玩中求变化，在玩中求发展。

## <<细说川菜>>

### 作者简介

胡廉泉，一九四三年十月出生，从事餐饮行业工作四十余年，曾被聘任为四川省烹饪协会顾问、国家职业技能鉴定（中式烹饪）高级考评员及电视系列片《中国川菜：》学术顾问，荣获全国及商业部、四川省等多项奖励。

其个人及与人合编的烹饪图书《大众川菜》、《家庭川菜》、《

## &lt;&lt;细说川菜&gt;&gt;

## 书籍目录

川菜琐谈 发现辣椒 一方水土一方菜 川菜七大类 味在其中 辣字当头 川菜调味很重要 做菜要讲规矩 极具个性的川菜烹调方法 小煎小炒 干煸干烧 家常烧 凉拌、炸收 玩味川菜 说不尽的四川味 独一无二的川菜冷菜 平和淡雅数“成鲜” 柔和辛香的红油味 香麻醇浓的椒麻味 辣而不燥、香在其中的麻辣味 五味调和百味香析怪味 碗里激出来的鱼香味 爽口爽胃话姜汁 微辣而香的糊辣味 酸酸甜甜说糖醋 成辣鲜香的蒜泥味 家庭喜爱的酸辣味 林林总总的香味一族 蕴藏于大众便餐菜中的川菜热菜 咸鲜风味都喜爱于麻辣中品味出鲜香 不能忘怀的家常味 诱人的鱼香味 辣而不烈、辣中有香的糊辣味 酸酸甜甜醋熘味 辛香醇浓、酸咸适口话姜汁 不一样的五香风味 开胃、醒酒酸辣味 浓浓的酱酯香味 盐和糖的对话——咸甜风味 乡土气息酸成味 甜香甜美甜香味话说家常菜好吃莫过家常菜 说“炒” 详析白油肉片的烹调方法 辣子鸡与宫保鸡 鱼香肉片和家常牛肉丝 盐煎肉——并说回锅肉 蒜薹肉丝和韭黄肉丝 野鸡红和番茄炒蛋 谈“熘” 鲜熘鱼片和蚕豆熘虾仁 侃“烧” 先说烧牛肉 红萝卜烧五花与魔芋鸭子 姜汁热味肘和豆瓣瓦块鱼 大蒜鲢鱼和香菌烧鸡 烧豆腐 炖与氽煮 烧与烩 田席四姨妈蒸菜 家常冷菜技法 冷菜之一凉拌 冷菜之二炸收、香卤川菜二三事 四川泡菜坛子 泡菜人温兴发 芙蓉鸡片的由来 姜汁热味鸡的四种做法 百年前的个子菜 几样被遗忘的百年菜

## &lt;&lt;细说川菜&gt;&gt;

## 章节摘录

干煸前，有一些材料须经过脱水处理，就是将原料在油里过一下或者在油里炸一下，让原料先脱去一部分水分。

如干煸牛肉丝、干煸鳝鱼丝、干煸芸豆、干煸茭白等。

干煸的目的，是要通过不断地翻炒，使原料散发一部分水分，然后才进行煸制。

原料经过脱水处理有几个好处：一是可以缩短菜肴烹制时间；二是利于原料初步成形，避免煸制过程中损伤原材料的形状，如干煸鳝鱼丝，事前不进行脱水处理，直接干煸，不仅耗费时间，而且，原料还容易煸烂。

干煸，用动物性原料与用植物性原料煸出来的菜，特点完全不一样：动物性原料干煸出来的菜，有一个共同特点——酥软、干香，菜的内在质地给人的基本感觉仍然是软；植物性原料干煸出来的菜，也有一个共同特点——脆，如干煸茭白、干煸冬笋、干煸四季豆，吃起来就是脆的感觉。

在味的使用上，要根据干煸原料的质地来决定。

干煸腥味重的原料，除了在煸制过程中，要增加一些料酒、姜、蒜外，用味还宜重、宜厚，靠比较浓烈的味道来压制原料自身的腥膻味，比如干煸牛肉丝、干煸鳝鱼丝，一般用麻辣味就多一些。

对没有多少腥膻味或没有腥膻味的原料，像干煸肉丝，原料是猪肉，以成鲜味为主，顶多加点干辣椒丝增加香味，便可以了。

干煸鱿鱼就不同了，吃的就是它的基本味，干煸时，连干辣椒丝都不能放。

对植物性的原料，如冬笋、茭白、四季豆、豇豆等，干煸时，除了以成鲜味为主外，还要加肉末、芽菜末带给它一种新风味。

有一些植物性原料干煸的菜肴，比如家户人家干煸黄豆芽，煸好后，要去点干辣椒面、干花椒面，给菜增加一点风味。

但不管干煸什么菜，干煸时都必须注意两个问题：第一，由于制作时间比较长，因此火不宜大，以中火为宜，火大油温高，菜肴达不到干煸应有的效果。

第二，用油量一定要少。

干煸菜装盘后，一般不应该见到多少油，渗出的油多了，其味、其形会给人造成不好的印象。

比如干煸牛肉丝、干煸鳝鱼丝，装盘后，给人的视觉效果，应该是干酥干酥的，因为它不加汤、油少。

家户人家烹制干煸菜肴受一些条件限制。

这是指烹制过程中，有条件用油炸的不多，往往是直接煸，时间也比较长。

干煸用得最多的菜肴是干煸苦瓜、干煸黄豆芽。

家户人家干煸豆芽，用油很少，甚至不用油，先用干锅把豆芽都煸得起锅巴了，才把豆芽铲起来，锅洗干净，往锅里去点油，又把豆芽倒进去，再煸，最后，去点花椒面、辣椒面。

干煸菜肴，一定要达到口感的质地要求。

如果干煸出来的菜。

## &lt;&lt;细说川菜&gt;&gt;

## 编辑推荐

《细说川菜》是目前川菜图书中最经典、最具影响、印数达一百三十余万册、获全国优秀畅销书

。回锅肉是肥肉重，烹制时要用甜酱，甜酱在菜里起解腻的作用，使肥肉吃起来又香又不腻天：吃烤猪、烤鸭，用甜酱都可以〔改油〕、解腻。

有一个菜叫酱爆肉，所用作料就是甜酱，菜炒出来。

很好吃。

肥肉〔服〕酱。

盐煎肉是瘦肉多，肥肉少，经过煸炒后下酱，不易裹匀，吃起来不舒服，因为盐煎肉与回锅肉用的肉不一样，所以，用作料也应该有所区别。

四川的泡菜坛子巧在设计制作了一个陶瓷檐，陶瓷檐在距坛口约九厘米左右位置，围坛成圈，形状就像一顶无顶的圆形博士帽。

往檐圈内注水，然后用陶瓷钵倒扣盖住坛口，这样一来，坛内的泡菜和盐水与外界就隔绝了，坛内气体可以冲破檐水层出来，外面的空气却无法进坛，细菌进不去，泡的菜也就不会坏。

调味与调味品有很大关系。

四川有许多独具特色的风味调味品以及用于调味的辅助原料，如冬菜、芽菜、榨菜、大头菜这四大菜

。四大菜已不仅可作为调味品，有时还作为辅助的原料在使用。

火候包括两个概念：火，是指火力的大小，是指油温的高低；候，是指时间。

川菜中很多菜是急火短炒烹制，火力少是大火；油温，至少是六成，并且中途不能加油，起锅不能搭油。

炒得好的菜，应该达到统计油、入口滑嫩的效果。

<<细说川菜>>

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>