

<<重庆风味火锅>>

图书基本信息

书名：<<重庆风味火锅>>

13位ISBN编号：9787536636224

10位ISBN编号：7536636229

出版时间：2001-12

出版时间：重庆出版社

作者：邓开荣

页数：145

字数：114000

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>

<<重庆风味火锅>>

内容概要

数十年前，毛肚火锅发源于重庆；近些年来，重庆火锅不断推出新品种，形成色彩斑斓、蔚为壮观的火锅大家族，并孕育了具有山城地方色彩的火锅文化。

本书介绍58款各具特色的重庆风味火锅（其中10余款是修订本新增加的），详述原料加工与汤卤调制诀窍；此外，还介绍了涮烫艺术等火锅知识。

<<重庆风味火锅>>

书籍目录

火锅赋（代序） 一、重庆火锅的起源和发展 二、当代重庆火锅的特点 广泛的参与性 强烈的征服性 舒适的环境与文化内涵 风格的多样化 营养平衡与滋补功能 三、炊餐会一的火锅 灶具设置 锅子选择 炊餐具的配备 四、火锅调味原料 调味品的特点和作用 调味品的加工和使用 有味使之出的诀窍 火锅中油脂的种类和作用 五、火锅汤卤 红汤卤的调制方法 清汤卤的调制方法 无渣火锅汤卤的调制方法 制作火锅汤卤的注意事项 汤卤的使用和保管 六、火锅原料 海味原料 禽畜原料 河鲜原料 干副原料 蔬菜花果原料 野味原料 七、火锅中的味碟与小吃 味躁的妙用与调制 画龙点睛的火锅小吃 八、涮烫经验与艺术 先荤后素，荤素交错 脆爽宜汤滚，把软宜微沸 区别对待，把握时间 麻辣成淡，自行其便 杯茶在手，解腻清口 火锅禁忌与吃新鲜 …… 九、重庆火锅荟萃 十、重庆火锅新秀 后记

<<重庆风味火锅>>

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>