第一图书网, tushu007.com

<<重庆江湖菜>>

图书基本信息

书名：<<重庆江湖菜>>

13位ISBN编号：9787536663381

10位ISBN编号：7536663382

出版时间：2003-9

出版时间：重庆出版社

作者：陈夏辉

页数：150

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

第一图书网, tushu007.com

<<重庆江湖菜>>

内容概要

什么是江湖菜？
重庆的江湖菜都有哪些特点呢？
美不胜收的水煮烧白，中看好吃的玛瑙裙边，乡土味十足的老嫂子蒸腊肉……《重庆江湖菜》为你揭开一道道火爆江湖菜的神秘面纱，教你吃的明明白白通通透透，练就一手无招胜有招的重庆江湖菜手艺！
这些年，在“吃文化”特别发达、风味特色尤为鲜明的天府四川，差不多每天都在酝酿着一场或大或小的“饮食革命”。
重庆江湖菜是川菜菜系的重要组成部分，它倡导的吃活、吃鲜、吃特色、吃氛围的食风，掀起了一场江湖菜创新的狂飙。
由重庆出版社出版的《重庆江湖菜》收集了140余款看似有些“无法无章”的“另类”菜品：水煮烧白、玛瑙裙边、杜婆鸡、麻辣千张、老嫂子蒸腊肉……都是这些年曾迷倒过无数“壮士”、迷住了万千“女侠”的重庆江湖菜。
作者在书中对这些较有代表性的江湖菜品均做了详实的介绍，各种江湖菜你方唱罢我登场，品种之多绝对让崇尚滋味的你大呼过瘾，快来和我们一起品尝这重庆江湖菜的绝妙滋味吧！

第一图书网, tushu007.com

<<重庆江湖菜>>

书籍目录

导言水产类翠云水煮鱼霸王功夫鱼船夫鱼石锅乾隆鱼荷香泡菜鱼番茄鱼头锅盔鱼丁旱蒸江团渝州酸汤鱼生烤鲫鱼炝锅鲳鱼串烧鳗鱼鱼米之香松仁桂鱼上汤水密子白酥水密子苦蓖双椒鲶鱼汤筒筒鳝鱼椒麻鳝丝酸辣鳝段粉丝糯米鱿鱼仔香辣蟹鲜虾烩粉条松茸棒虾蒜茸龙虾仔红烧随便紫砂罐群英烩水煮仔肚过桥鱼肚丝瓜牛蛙腿红苕粉皮烧牛蛙……后记

章节摘录

制作方法　1．公鸡宰杀治净，斩成块，放姜块20克、大葱节、料酒腌码10分钟。
猪肚刮洗干净，入锅白卤至圮熟，切成条。
火腿切片，冬笋切片，香菇切片，洋葱切大颗，芹菜梗切颗，胡萝卜切颗，郫县豆瓣剁细，干红辣椒切节，老姜切成片，大蒜切成片，花生米入锅炒熟去皮，铡成粗颗。
2．炒锅置旺火上，放猪油烧至六成热，放入鸡块熵炒至水气干时，烹入料酒略炒，放花椒、干红辣椒节、五香粉、姜片、蒜片、郫县豆瓣、老抽不停翻炒，炒至鸡块酥香油色红亮　时，放入肚条炒转。
3．砂煲置旺火上，放少量油烧至五成热，投入洋葱颗、芹菜颗、胡萝卜颗炒香，掺入高汤，放香菇片烧沸。
然后把鸡块、肚条转入，放火腿片、冬笋片略烧，下胡椒、白糖、鸡精、味精调味，撒上花生米即可连锅上桌。
凤栖梧桐　在较场口一家老字号饭店与几位文友小酌，该店G厨师长特别制作了几款新菜，其中一道鸡爪筋炒西芹，引起大家浓厚兴趣。
该菜白绿相间，鸡爪筋软糯滑爽、富有弹性，西芹菜鲜嫩脆爽、兼有清香，真是色香味俱佳。
对此菜G先生作了介绍：近年国外研究发现，鸡脚特别是鸡爪筋含有多种蛋白质、维生素、氨基酸，其中胶原蛋白的含量极为丰富，外电有报道称，鸡爪筋所含胶原蛋白有消除面部皱纹的特殊功效。
一时间在港、台、日、韩及东南亚鸡爪筋“洛阳纸贵”，这股吃鸡爪筋可美容之风也刮到了重庆，为了使在座的小姐更加靓丽，女士永远年轻，先生青春永驻，今天向大家推荐这道鸡爪筋菜。
不过你们不能白吃，这道菜暂时还没有名字，这里请各位朋友不吝赐教。
文友们见仁见智发表了意见，最后在某报美食专版供职的N小姐发表的见解得到大家的首肯：鸡有凤之美誉，鸡爪筋乃凤筋，雪白的凤筋与碧绿的西芹配伍，很典雅很高贵，菜名就叫“凤栖梧桐”，既与菜的内容相符，又有吉祥象征。
用料　鸡爪筋　100克　西　芹　150克　老姜　20克　大　葱　20克　大蒜　190克　精　盐　3克　胡椒粉　3克　鸡　精　5克　味精　5克　高　汤　100克　水豆粉　5克　色拉油250克耗75克　制作方法　1．鸡爪筋放入容器，加温水浸泡10分钟取出，再下锅加温水，用旺火煮沸熄火；闷发30分钟取出，用温水浸泡，去除腐肉、白膜，再入锅。
反复几次，至鸡爪筋彻底涨发。
把发好的鸡爪筋用沸水氽一下，然后放入碗中掺入高汤，下姜片、葱节、胡椒粉、鸡精、料酒，上笼蒸入味圮糯取出，拣去姜片、葱节不用。
2．西芹撕去筋，洗净，切成二粗丝。
老姜10克切成丝，大蒜切片。
3．炒锅置旺火上，掺入色拉油烧至六成热，放入西芹丝滑油后用抄瓢捞出。
锅内留少量油，放入姜丝、蒜片炒香，下鸡爪筋、西芹丝炒转，加精盐、味精簸转，勾入水豆粉起锅即可。
岜夯鸡　朋友来电称：又发现了好吃的新大陆，日前在大坪品尝了山巴大力鸡，味道好极了，好像是一个来自四川大巴山的人发明的。
笔者一听乐了，这叫“岜夯鸡”，是从云南昆明传入重庆的一种壮家酸汤鸡，“岜夯”是壮语，翻译成汉语就是酸汤的意思。
岜夯鸡并非新发明，据说其法盛行于唐宋时期，正宗岜夯鸡特点是：选料认真，做工精细，配料讲究。
用壮家独有的红青菜和独有的细芫芹(即人们常说的岜夯草)，加适量盐，用米汤浸泡数天，方能制成色鲜味美的酸汤，酸汤内要加草果、八角、茴香、新姜调味。
先用鸡骨、鸡肉熬味后再涮食鸡肉片、蒜苗、豌豆尖、粉丝，用壮乡蘸味碟调味，菜品肉嫩、菜甜、

汤鲜，酸甜辣香，油而不腻。
时下重庆流行的岂夯鸡，经重庆厨师的改良大多已本土化了，成了地道的重庆酸汤鸡。
重庆岂夯鸡虽然缺少了壮家风味，但仍不失为一道好菜。
用料 土仔公鸡 2只 酸菜 100克 野山椒 1瓶200克 番茄 150克 火锅底料 250克 老姜 50克 白 醋 10克 大葱 50克 大蒜 25克 胡椒粉 2克 精盐 5克 干红辣椒 100克 料酒 50克 调味盐 适量 花椒粉 15克 菜籽油 100克 味精 适量 高汤 适量 麻油 15克 三柰、八角、茴香、丁香、波扣、香茅草等各适量 蒜苗、粉丝、腐竹、豆苗、黄秧白菜等各适量 制作方法 1．公鸡宰杀去内脏，清洗干净，剔下鸡脯肉，鸡腿肉片成薄片，鸡斩成块。
酸菜切片，野山椒铡碎，老姜25克切片，大葱切节，大蒜拍破，蒜苗洗净切长节，粉丝用清水浸发至软，腐竹泡软切条，黄秧白洗净切块，番茄切片。
2．鸡块入锅，掺入清水烧沸，拣去浮沫，放入姜块、料酒、胡椒用小火煮至八成熟待用。
酸菜、野山椒加蒜片、姜片、葱节入锅炒香，掺入高汤熬出味，制成酸汤原汤。
3．炒锅置旺火上，掺入少量菜油烧至六成热，放入草果、八角、三柰、茴香、丁香、波扣、花椒炒香，下火锅底料炒转。
然后放入鸡块、鸡汤烧沸，加入香茅草略熬，最后掺入酸汤，加野山椒水、白醋、精盐、味精煮至鸡肉魍糯离骨时，滴上麻油，加入番茄片，转入火锅锅内上桌。
鸡肉片装盘随锅同上，供客人烫食。
4．蒜苗、粉丝、腐竹、豆苗、黄秧白菜装盘上桌，供客人烫食。
5．干红辣椒放入木炭灰内“炕熟”，用手研磨成细粉，加入花椒粉、味精、调味盐制成蘸味碟同上。
……

媒体关注与评论

导言　　异彩纷呈的重庆江湖菜搅得巴渝餐饮市场风生水起，起初是酸菜鱼、辣子鸡、啤酒鸭、花江狗肉……，从路边小店、江畔渔船走上都市人的餐桌；其后是辣子大虾、水煮烧白、花椒甲鱼、泡椒墨鱼仔……，刮起了川菜创新的旋风；紧接着瓦罐菜、石烹菜、纸包菜、烧烤菜……，接二连三粉墨登场；近来又有农家菜、家居菜、祖传菜……，追逐时尚纷纷登堂入宴。
各种江湖菜你方唱罢我登场，变幻之快让追新觅怪的食家应接不暇，品种之多使崇尚滋味的老饕大饱口福。
　　何谓江湖菜?社会上注释的版本很多，有垃圾菜之称，有五土菜之议，有迷宗菜之说，有武侠菜之论，哪种定义更贴切，业内人士、烹饪专家、美食家仁者见仁，智者见智，争论了十　　多年。
笔者认为：江湖菜的“ 江湖 ”泛指江河山野、乡间市井、五湖四海、大众人家。
江湖菜应定义为：“ 流行于民间的乡土菜、家常菜 ”。
重庆江湖菜的乡土气息极为浓郁，在烹饪技艺　　上师承多家，兼收并蓄而标新立异；在调味手法上不拘常法，强调味感的浓烈嬗变。
把乡土菜、家常菜直接叫作江湖菜，淋漓尽致表现出重庆人耿直豪爽的秉性，张扬粗旷的民风，追新求变的食俗。
　　重庆江湖菜是川菜菜系的重要组成部分，川菜菜系源远流长，经过几千年的历史沉积才形成了“ 清鲜醇浓并重，以清鲜见长；广集民间风味，以善调麻辣著称；烹制方法多样，以小　　煎小炒、干烧干煸驰名 ”的特点。
从某个角度来讲，川菜中的很多传统菜是从民间乡土菜演变而来，有的出自渔夫村姑之手；有的传于庶民百姓之家；有的撷取商贾绅粮之宴。
如：被称为　　天下第一川菜的回锅肉，脍炙人口的水煮牛肉、麻婆豆腐、毛肚火锅……，都肇始于水流沙坝、民间市井，始作俑者为船工挑夫、外婆大嫂。
川菜小煎小炒、三蒸九扣菜式中的许多菜品，　　至今还带有“ 老江湖菜 ”的痕迹。
巴渝民间有数不清的美味，我们访亲友，出远门，不经意地叩开亲戚朋友的家门或者随意走进一家不起眼的乡间餐馆，说不定能品尝到一些从未见过的　　佳肴，而这些菜品并不流行，甚至连邻人也不知晓。
也就是说，江湖菜自古有之，只是由于历史局限，经济不发达，市场狭窄，交通闭塞，信息滞后，有的菜品经过几年、十几年才流传于市，有的菜品只在小范围流行，有的菜品“ 养在深闺人未识 ”。
近年“ 杀 ”入餐饮市场的重庆江湖菜，应需求而立异，因盛世而昌达，它倡导的吃活、吃鲜、吃特色、吃氛围的食风，掀起了一场川菜创新的狂飚，在食客的追捧下，在大众的“ 炒作 ”中，一道江湖菜一不小心就会“ 炒 ”热一条街，甚至会“ 炒 ”富一方人。
江湖菜自身也在竞争中不断发展，逐渐走出了“ 三椒两精 ”的误区，由迷茫走向理性，由单一走向多元化，花样不断翻新，品种层出不穷。
江湖菜中的许多精品被评为“ 重庆地方风味菜 ”、“ 重庆名菜 ”和“ 中国名菜 ”。
饮食文化发展史和餐饮市场就像一个巨大的网筛，在它的筛选下，有的菜品昙花一现，灰飞烟灭，随风飘逝。
有的菜品笑傲“ 江湖 ”，汇入“ 食 ”册，彪炳千秋，毫不夸张地说：正是由于来自民间，取之百家的重庆江湖菜的不断加入，才使川菜体系更加丰富多采。
　　现代都市流行江湖菜，是餐饮市场发展到一定历史阶段的必然，是人们饮食消费习俗变迁中的回归。
现代都市人喜欢江湖菜，是因为江湖菜朴实无华，天然去雕饰，人们在饮饮食食中，可以感到实在，可以看到新意，可以领略一种饮食风情。
　　江湖菜来自民间，植根大众，以川菜为根，以地域为标，以创新为本。
凡是有百姓人家的地方，就会不断地出现江湖菜，江湖菜将世世代代流行下去。
只不过历史条件不同，社会经济形势不同，江湖菜流行的形式和流行的规模也就有较大差异。
“ 扎根民间的才是永恒的 ”。

第一图书网, tushu007.com

这是颠扑不破的真理。

编辑推荐

什么是江湖菜？
重庆的江湖菜都有哪些特点呢？
美不胜收的水煮烧白，中看好吃的玛瑙裙边，乡土味十足的老嫂子蒸腊肉……《重庆江湖菜》为你揭开一道道火爆江湖菜的神秘面纱，教你吃的明明白白通通透透，练就一手无招胜有招的重庆江湖菜手艺！

第一图书网, tushu007.com

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