

<<重庆风味菜>>

图书基本信息

书名：<<重庆风味菜>>

13位ISBN编号：9787536668157

10位ISBN编号：7536668155

出版时间：2005-1

出版时间：重庆出版社

作者：邓开荣

页数：179

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>

<<重庆风味菜>>

内容概要

江湖菜系列是重庆出版社出版的菜谱系列丛书。

本套丛书的特点是按地域将各大菜系具体分门别类，从地方菜的角度来评点各个菜系的用料，制法，烹饪手段，详细的介绍各个地方具有代表特色的菜肴数十道，以达到大众通俗的理解和学习的目的。

《重庆风味菜》为读者量身定做了一本重庆风味的菜谱。

重庆风味菜是以家常菜和地方风味菜为基础，以求新求变的思想和创新手法，独创特色，着力体现“适合者珍”的原则，受到大众消费者的赞赏和青睐。

作为重庆风味的杰出代表当首推火锅。

与火锅同时著称的还有水煮系列。

本书介绍的重庆菜按照口感分类有：泡酸类，泡酸萝卜类，泡辣椒类，水豆豉系列，老干妈系列，鱼香系列等等。

所介绍的重庆菜以重庆人们所处的地理条件，气候特点，风俗消费关系为基础，充分利用自然资源，时鲜果蔬，山珍奇料入肴。

在烹饪手法上具有辣而不腻的独到之处，在传统的手法上，还增加了保持原有风味的重庆水煮等技法。

适应重庆人民饮食口味特点而形成的风味菜。

这些具有地方性和民族性的代表菜是本书所选菜肴的依据。

此外，为方便广大读者的查询和学习，该书还将这些菜肴分为水产类，家禽类，畜肉类，食用菌类，果蔬类以及重庆特色菜几类。

每一类的菜肴都按照产生的历史，用料，制作方法详细阐述。

相信这本《重庆风味菜》可以不但让你充分领略重庆的风味，更能让你成为一个出色的烹饪高手。

<<重庆风味菜>>

书籍目录

漫侃重庆风味两江沸腾鱼江津鱼头泡椒石板鱼秘制叫花鱼麻辣石锅鱼清蒸香辣鱼涪江坛子鱼涪陵泡菜鱼飘香辣子鱼吊锅花椒鱼片江津鱼片干烧芽菜鱼晋州酸鱼乍鱼游子思乡鱼鱼乍辣椒蒸鲫鱼怪味松鼠鱼渔姑芥面鱼黄婆鱼晾竿沙丁鱼干烧小黄鱼水煮马面鱼金沙鱼卷剁椒蒸划水米汤桂鱼牛肝菌炆桂鱼鞭炮三文鱼鱼云火锅煲泡椒鲨鱼肠苦苣烧鳝段松仁五味鳝段烤椒酿鳝丝锅巴鳝鱼竹筒鳝鱼青花椒炒牛蛙美味卤牛蛙避风塘炒牛蛙.....

<<重庆风味菜>>

章节摘录

干锅墨鱼仔 干锅菜曾以它新颖的吃法，独特的风味风靡食坛。

干锅菜如同火锅一样用料广泛，荤素皆有，水陆杂陈。

这款干锅墨鱼仔是较早登场亮相的菜肴，至今对食者仍有极大的诱惑力。

原料	墨鱼仔600克	精盐	5克	泡红辣椒	30克	白糖	10克	干
辣椒节	25克	味精	4克	花椒	3克	鸡精	3克	姜蒜片
辣酱	75克	芫荽梗	30克	糍粑辣子油	50克	葱段	20克	麻油
	10克	洋葱	50克	五香料	适量	啤酒	250克	混合油
								150克

制作 1. 选肉厚色白、个头均匀的冻鲜墨鱼仔解冻后，撕去黑膜用清水漂洗，放入沸水锅中氽一水捞出漂凉。

洋葱切块与芫荽梗一道洗净，放入锅仔中垫底，泡辣椒剁成细茸，洋葱切块。

2. 锅内下油烧热，先放入干辣椒节煸炒至酥脆香辣、色呈棕红时用漏勺捞出，再放入姜蒜片、花椒、泡辣椒茸、香辣酱炒香出色，再下啤酒、五香料熬煮至汁稠油亮时，下葱段、墨鱼仔、鸡精、味精、盐、糖及糍粑辣子油，翻炒至墨鱼仔上色上味后淋入麻油，倒入垫有芫荽梗、洋葱块的锅仔中，随酒精炉上桌，吃完后可添火锅汤卤供涮烫。

风味特点墨鱼仔脆嫩爽口，味道香辣鲜醇，吃法多样，四季皆宜。

叉烧鲜鱿 鱿鱼在烹调中爆、炒、凉拌、涮烫皆宜，是用途较广的一种烹饪原料。

这款菜以卤、炸使其致熟入味，再浇上海鲜味的芡汁，使其别具一种独特口感。

因为色如叉烧菜故名。

原料	大冻鲜鱿	2个750克	红曲米	50克	海鲜酱	60克
梗姜葱	100克	蚝油	15克	香菜段	30克	生抽
	100克	胡椒粉	2克	生粉	适量	鸡精
	15克	精致卤水	1500克	色拉油	1000克	耗80克

制作 1. 鲜鱿解冻后剥皮洗净，入盆下料酒、姜葱码渍10余分钟，然后放入沸水锅中出一水，捞出晾干水气待用。

红曲米洗净沥水。

2. 精制卤水放入炖锅内，下红曲米熬煮出色后，投入鱿鱼卤至色呈枣红、断生致熟后取出，沥干卤汁。

3. 锅内下油烧至七成热，下卤熟的鱿鱼炸至皮酥色红、身板挺直后捞出，趁热横切成宽约0.7厘米的圆环节，按原形摆入盘中。

4. 锅下少许油烧热，下海鲜酱、蚝油炒香，即放入鸡汤、生抽、鸡精、胡椒粉等调味，下水生粉勾玻璃芡，起锅前下鸡油搅匀，浇在鱿鱼上，再以香菜点缀即成。

风味特点 形态完整大气，色红艳丽美观，口感酥软柔嫩，味道咸香鲜美。

说明卤鲜鱿以断生上色为准，过火则质感老绵；用旺火抢炸，视皮酥身体挺直为度。

青椒炒田螺 田螺被称为“盘中明珠”，一经巧手烹制即成桌上佳肴。

重庆白市驿的辣子田螺以其独特风味风靡山城。

这款菜在保持辣子田螺原有麻辣味浓的基础上，重用新鲜的青椒，使其又添了一种麻香清幽的风味。

原料	田螺	1000克	郫县豆瓣	60克	青椒100克	酱油	15克	干
辣椒节	80克	白糖	5克	蒜米	20克	味精	10克	姜米
料酒	50克	小葱花	10克	精盐	少许	熟芝麻	5克	色拉油
								250克

制作 1. 田螺先用清水喂养1~2天，再涮洗干净，放入冷水锅烧沸即捞出，去掉头部包壳。青椒掰去多余丫枝，略用水冲洗后晾干。

2. 锅内下油烧至五六成热，投入干辣椒节炆炒至色呈棕红、下青椒、姜蒜米、郫县豆瓣炒出香味，再放田螺入锅翻炒，并烹入部分料酒。

当炒至螺壳变色时，下盐、酱油、糖、料酒、味精等，继续用旺火不停翻炒。

当炒至水分渐干亮油、螺肉入味后起锅装盘，撒上熟芝麻、葱花即成。

<<重庆风味菜>>

风味特点螺肉脆爽，味重麻辣，鲜青花椒特有的清幽麻香味。

<<重庆风味菜>>

媒体关注与评论

后记 重庆是一个“好吃佬”云集之地，他们在饮食上喜好猎奇觅新。有了这么一大批饕餮之徒推波助澜，激发了厨师的创新精神，也促进了山城饮食市场的长期繁荣。因此食苑菜肴常新，各种风味菜肴层出不穷。

笔者也只能尽绵薄之力，收录整理一些食肆菜品结集成册。

本书能够出版应首先感谢那些厨界的无名英雄，他们才是历史的真正创造者。

在摄制本书菜肴图片中，得到了白市驿三圆大酒店夏一、谷德斌二位经理的大力支持和无私的帮助。

本书菜肴制作由唐维刚先生、大渡口钰苑食府的贾伟先生，及夏一经理几位大厨亲自操勺，烹制出的精美菜肴为本书增色不少。

明苑酒家的掌柜张元红女士、万盛石林苗王寨的年轻女厨师令狐昌现小姐为本书提供了一些很有特色的菜品，在此一并表示衷心感谢。

作者 2004.6.22

<<重庆风味菜>>

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>