

<<家常川菜>>

图书基本信息

书名：<<家常川菜>>

13位ISBN编号：9787538432114

10位ISBN编号：7538432116

出版时间：2006-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张和锦

页数：107

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>

## <<家常川菜>>

### 内容概要

这本《家常川菜》开出了60道菜单，分为川菜的海鲜料理、肉类料理、蔬食料理、美汤料理4大章，读者只要根据手边现有或计划采买的食材来作查询，选择喜欢的味道，再掌握好料理好需要的时间，就可以轻松找到自己所属意的菜色。

这些菜虽然名为家常，端上宴客桌也毫不逊色，其中更不乏我们平日耳熟能详的经典名菜。过去我们懂得吃、知道去哪里吃，而在这本书我要告诉大家的是——如何抓住做菜的要领及诀窍，选择当季最美味的食材，在家里做出川菜馆的招牌菜，了解这些菜肴及食材背后的历史典故。

另外，本书最特点的设计是，口味可以自由变化，食材可以随意替换！做菜原本就是很随兴的，我不想用既定的框框去套住读者，所以除了一般食谱必备的项目，另外又多开了这两扇窗口，希望能够借以激发大家的创意，发展出更具多样化的川式美味！

<<家常川菜>>

书籍目录

作者序如何使用本书第1章 川菜的海鲜料理 豆酥鳕鱼 凤眼石斑鱼 葱烧豆仔鱼 豆瓣鲤鱼 家常鳝片 锅巴虾仁 干烧明虾 酱爆上蜆 酸菜烩鱿鱼 鸡闹海参 蒜圆干贝 宫保牛角蛤 豆豉生蚝 鱼香九筷第2章 川菜的肉类料理 回锅肉 蒜泥白肉 糖醋里脊 红烧狮子头 粉蒸金瓜排骨 红油黄喉 五更肠旺 棒棒鸡丝 脆皮肥肠 醉鸡 辣子鸡丁 成都凤翼 宫保田鸡 陈皮牛肉 葱爆牛肉丝 牛腩煲 麻辣牛腱第3章 川菜的蔬食料理 怪味豆鱼 豆苗鲜菇 炆黄瓜 酥炸鲜菇 泡菜肉末 鱼香茄子 清烩丝瓜 干煸四季豆 畏公白菜 清炒山苏 绍子烘蛋 麻婆豆腐 口袋豆腐 青椒皮蛋 家常豆腐第4章 川菜的羹汤料理 家常蛋汤 豌豆肚条汤 渔翁得利 清汤腰花 连锅汤 氽丸子汤 酸辣汤 火腿冬瓜汤 萝卜丝鲫鱼汤 细露蹄筋羹 鸡茸玉米汤 崩山豆腐汤 鱼豆腐汤 鱼羊鲜锅

## &lt;&lt;家常川菜&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘葱烧豆仔鱼 材料 5人份 豆仔鱼8条,葱5支,姜8片,辣椒3只。

调味料 酱油1大匙,蚝油1茶匙,糖1/4茶匙,味精1/6茶匙,米酒1/2茶匙,麻油1茶匙,胡椒粉少许。

做法 1. 切配材料——豆仔鱼去鳞及鳃(图1),自鱼尾往上直划一刀(图2),洗净,沥干水分。

葱摘洗净,切长段。

辣椒切片。

2. 材料过油——锅中加入3杯油,烧至中温。

放入豆仔鱼炸至金黄色(图3)后,捞起,沥干油。

3. 入锅料理——倒出锅内炸油,只留下约1茶匙,烧热,先将葱段、姜片和辣椒片爆香,放入炸过的豆仔鱼、2杯水及调味料,以小火烧约3~4分钟,再用水淀粉勾薄芡,即可起锅盛盘。

口味也可以这样变化! 豆仔鱼是很特别的一种鱼,小小的一条就已经有蛋,而且吃起来肉质细嫩,除了把它像这样做成葱烧口味之外,改用姜或蒜去煎也是很适合,或者加些豆豉做清蒸的亦是颇受欢迎的做法。

食材也可以这样替代! 豆仔鱼的上市有一定的时间,它并不是像吴郭鱼那样全年都可吃到,如果碰到非盛产的季节,在市场上买不到豆仔鱼的话,也可以鲫鱼、鲤鱼或海参来替代,并不限定要用淡水鱼或咸水鱼。

P10插图

## <<家常川菜>>

### 媒体关注与评论

书评严选最拔尖且为媒体及喜爱做菜的朋友所熟知的名厨名师，实际示范操作一道道好菜，并透过详尽的分解、材料与材料的图示，以及名厨名师的实务经验分享，让您轻松学会第一道料理，且在每一道料理中，名师更公开相关的口味及食材的变化妙招！  
清楚且仔细の説明，宛如名师就在您身边教您做菜。

## <<家常川菜>>

### 编辑推荐

本书是家常菜系列之一，开出了60道菜单，分为川菜的海鲜料理、肉类料理、蔬食料理、羹汤料理4大章，本书严选最拔尖且为媒体及喜爱做菜的朋友所熟知的名厨名师，实际示范操作料理，用详尽的分解，材料与料理的图示，并且公开相关的口味及食材的变化妙招。分享大厨经验，轻松学会料理。

<<家常川菜>>

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>