

<<经典川菜教室>>

图书基本信息

书名：<<经典川菜教室>>

13位ISBN编号：9787538442243

10位ISBN编号：7538442243

出版时间：2009-7

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：190

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>

<<经典川菜教室>>

前言

历史悠久，技艺精湛的烹饪菜式是中国饮食文化大厦的基础，是光辉灿烂的民族文化瑰宝，是东方文化的杰出代表，也是世界文明的重要组成部分。

由于中国地大物博，烹饪菜式在其发展、形成过程中，受地理环境、气候温差、物产资源、民族风俗、生活习惯、经济政治、信息交通等因素的影响，形成了以菜肴风格为特征的不同烹饪菜式体系。西南地区的川菜，黄河流域的鲁菜，岭南地区的粤菜，长江下游的淮扬菜是其中最具代表性和影响力的四大菜系。

我国菜系的渊源可以追溯到远古的时代。

晋代的《博物志-五方人民》中说：“东南之人食水产，西北之人食陆畜。

……食水产者，龟、蛤、螺、蚌以为珍味不觉其腥臊也；食陆畜者，狸、兔、鼠、雀以为珍味，不觉其膻也。

”因为菜肴的特色是以物产这一自然条件为基础的，这是菜系形成的“根”。

不同地区民风食俗的差异是菜系形成的重要因素。

《全国风俗志》中指出：“食物之习性，各地有殊，南喜肥鲜，北嗜生嚼，各得其适，亦不可强同也。

”这种千百年沿袭而成的饮食习俗正是中华民族的特点，更是历史的写照。

<<经典川菜教室>>

内容概要

川菜与鲁菜、粤菜、淮扬菜并称为中国四大菜系，起源于古代的巴国、蜀国，到汉晋时期就已形成了自己的特色。

川菜历经两千多年的凝练，吸收南北名家烹饪之长，逐渐形成了一套成熟而独特的烹饪艺术，尤以“一菜一格，百菜百味”最为叫绝。

川菜注重调味，少使用单一味，多使用复合味。

有家常型、鱼香型；各味皆具的怪味型；以及不同层次、不同风格的红油型、酸辣型、糊辣型、椒麻型、椒盐型等。

品尝过川菜的人，都会强烈地感觉到，川菜味型多变，配合巧妙，相得益彰，故有“味在四川”的美誉。

本书图文并茂，以家常川菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。

全书分为“凉菜”“畜肉”“水产”“禽蛋”“豆制品、蔬菜”“汤羹、炖品”“甜品”“火锅”“燕鲍参翅”“主食”共10大类，500款菜品，简单易学，经济实用。

让您足不出户，尽享地道的川菜美味。

<<经典川菜教室>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院特约研究员、辽宁创新菜联盟主席。

1987年起参与和主编《中式烹调师》《新派辽菜》《创新东北菜》《北方家常菜谱》《辽东红楼宴》《家常食疗菜典》《清真美味365》以及《快乐厨房》《家庭烹饪教室》《酱料

<<经典川菜教室>>

书籍目录

川菜概述川菜历史川菜成因川菜特色川菜流派川菜味型川菜技法凉菜 口水童子鸡 棒棒鸡丝 蜇皮萝卜丝 葱酥鲫鱼 红油牛耳 生卤青虾 生卤海螺 卤牛腱 四川泡菜 生拌牛肉 怪味牛肉 蒜泥白切鸡 海米炆苦瓜 芥末牛肚丝 怪味鸡丝 麻辣牛肉干 樟茶鸭 蒜泥白肉 红油猪耳片 酒醉基围虾 灯影牛肉丝 怪味蚕豆 红油猪肚片 芥末牛百叶 红油金钱肚 麻辣拌肘花 夫妻肺片 琥珀花生 姜汁豇豆 炆拌竹笋 红油猪舌 芥末鸭掌 干层脆耳 冰镇芥蓝 卤鸭片 水晶虾仁 老坛香 五香黄豆 刨花青笋 皮蛋豆花畜肉 豆豉南瓜蒸排骨 陈皮兔丁 脆皮牛肉 宫保猪脆骨 干煸肥肠 山城毛血旺 草菇蜜豆烧肚仁 红烧牛蹄 东坡肉 罐罐牛肉 葱油魔芋百叶 辣子野山兔 五香驴肉 砣砣肉 茶树菇爆牛柳 麻辣脆皮大肠 粉蒸排骨 五香孜然兔腿 东坡肘子 川东酥肉 葱辣川东兔肉 成烧白 葱香大排 干锅兔肉 石锅香茵肥肠 酱爆牛肉 成蛋蒸肉 铁板牛排 蚝油芥蓝牛肉 烧牛头方 峡石爆脆肠水产品禽蛋豆制品、蔬菜甜品汤羹、炖品火锅燕鲍鱼翅

<<经典川菜教室>>

章节摘录

插图：

<<经典川菜教室>>

编辑推荐

《经典川菜教室》：一菜一格，百菜百味！
推荐使用，烹饪爱好者及从来人员500款川菜美食。

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>