

<<新编家常川菜>>

图书基本信息

书名：<<新编家常川菜>>

13位ISBN编号：9787538442977

10位ISBN编号：7538442979

出版时间：2009-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：《新编家常川菜》编委会

页数：239

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>

<<新编家常川菜>>

前言

川菜是我国烹饪中的主要菜系之一。

它发源于古代的巴国和蜀国，在汉晋时期就已形成自己的特色。

东晋史学家常璩在《华阳国志·蜀志》中就指出巴蜀人“尚滋味”“好辛香”的饮食习俗和烹调特色。

隋唐五代，四川烹饪文化进一步发展，菜肴品种更加丰富。

杜甫诗曰：“日日江鱼入馔来”，就是对川菜的赞颂。

两宋时，四川菜已跨越巴蜀疆界进入当时的京都汴京和临安（今河南开封和浙江杭州），为世人所瞩目。

明末清初，辣椒传入我国，为“好辛香”的四川烹饪提供了新的辣味调料，进一步奠定了川菜的味型特色，成为中国地方菜独具一格的流派。

川菜在其发展过程中，一直是博采众家之长来不断丰富自己。

对各个菜系以及宫廷菜、官府菜、寺院菜等都融汇贯通，所谓“南菜川味，北菜川烹”，正是对这一特点的概括。

吃过川菜的人，无不惊叹其味型之多和变化之大，致使几十种复合味型各具特色：有以清鲜见长的“清蒸江团”“鸡豆花”“开水白菜”；有以酥香著称的“樟茶鸭”“葱酥鱼”；有鲜香醇浓的“鸡皮鱼肚”“红烧鸭舌掌”；有融咸、甜、酸、辣、麻、鲜、香为一体，而又层次分明，舒适爽口的“怪味鸡”；有取自民间风味，咸、甜、酸、辣诸味皆具，姜、葱、蒜香浓郁的“鱼香肉丝”“鱼香茄饼”；有鲜美醇厚，味兼咸辣的家常味的“魔芋烧鸭”“小煎鸡”等。

由此看出川菜并非均是“麻辣”。

还应指出：川菜的麻辣味包含着不同的层次，可在保持其固有传统风格的前提下，根据食者的不同需求有所增减，以达到“适口者珍”。

川菜在烹制技法上的特点可简单归纳为：烹制技法多种多样，而以特别重视火候的小煎、小炒、干烧、干煸见长。

用小炒之法烹制菜肴，不过油，不换锅，急火短炒，一锅成菜，“鱼香肉丝”即是其中一例；干煸之法乃是用中火中油温，将丝条状原料投入锅中不断翻炒，使之脱水成熟，干香无比，“干煸牛肉丝”就是其中一例；干烧之法是用中火慢烧，使具有浓郁鲜香味的汤汁逐渐渗入原料内部，并自然收汁，而不用勾芡的一种独创技法，成菜咸鲜微辣，味美醇厚，如“干烧鱼”。

川菜适应性强，菜品雅俗共赏，居家饮膳色彩和人民生活气息浓烈，更适合家庭烹饪习做。

<<新编家常川菜>>

内容概要

川菜是我国烹饪中的主要菜系之一，它发源于古代的巴国和蜀国，在汉晋时期就已形成了自己的特色。

川菜历经了两千多年的凝练，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。

川菜的烹制技法多种多样，尤以重视火候的小煎、小炒、干烧、干煸见长。

另外，川菜非常注重调味，很少使用单一味，多用复合味，常见的味型有家常型、鱼香型、怪味型、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“蔬菜·食用菌”“畜肉”“禽蛋·豆制品”“水产品”“米面杂粮”五大类，讲解详实，简单易学，经济实用，让您足不出户，尽享地道的川式美味。

<<新编家常川菜>>

书籍目录

家常川菜一菜一格百菜百味川菜的历史渊源川菜的风格特色川菜的风味流派川菜的主要味型川菜的常用技法Part 01 蔬菜·食用菌 姜汁豇豆 肉丝侧耳根 炆拌竹笋 怪味花生 香葱拌螺头 爽口山野菜 麻辣鲜蘑 滋补野山菌汤 姜汁菠菜 蜇皮萝卜丝 干煸南瓜条 蒜泥四季豆 刨花青笋 绿豆芽拌粉丝 百合炒西芹 干煸冬笋 玉兰爆双脆 白油鲜笋 爽口西芹 香葱拌蚕豆 冰镇芥蓝 黄豆芽炒肉丝 海带粉丝 泡菜魔芋 香椿拌蚕豆 肉片烧口蘑 酸辣黄瓜 海米炆苦瓜 虎皮青椒 百合芦笋虾球 干煸茶树菇 腊肉炒苦瓜 开水白菜 双椒牛肝菌 椒油茄子 木耳黄花汤 皮蛋番茄汤 三鲜冬瓜汤 冬菜豆芽汤 冬瓜虾仁汤 苡仁冬瓜汤 蒜蓉菠菜 酿青椒 菩提斋菜 腊肉蒜薹 芥蓝鸡腿菇 什锦酿南瓜 鸡汁土豆泥 鸡蛋炒蒜苗 鱼香南瓜片 绿豆芽炒土芹 辣炒芦笋 香椿滚罗汉 腊肉鲜芦笋 芽菜肉碎四季豆 农家酱肉茄子 奶香冬瓜球 炆炒玉米笋 泡椒四季豆 腊肉青椒 糟汁冬笋 煎冬瓜 酸鲜辣甘蓝 炆炒水晶菜 炆炒芥蓝 三鲜土豆泥 肉丝炒空心菜 鱼香茄饼过江 芦笋萝卜块 夏果炒芥蓝 麻酱空心菜 鱼香茄条 香菇烩山药 百合甜蜜豆 酿冬菇 炆莲白 炆炒油麦菜 腰果炒蜜豆 干煸四季豆 绿豆冬瓜汤 干烧白灵菇 蜜焖三宝...
...Part 02 畜肉Part 03 禽蛋·豆制品Part 04 水产品Part 05 米面杂粮

<<新编家常川菜>>

章节摘录

川菜的历史渊源 [手烧法] 干烧是先用旺火,再用中火或小火使原料成熟。若是以原料的生熟分类,烧可以分为生烧和熟烧;以成菜的色泽可分为红烧和白烧;以突出调味料烧可分为酱烧、葱烧等。

而干烧则是四川一种特殊的烧法,其实质上是汤烧,使汤汁在中火上慢慢地渗透到原料内部,或者粘附于原料之上。

掌握干烧之法,需要注意两点,即中火慢烧,不能性急,自然收汁,不能用芡。

成菜如“干烧鱼翅”“干烧鹿筋”“干烧岩鲤”“干烧鲫鱼”等。

[小炒法] 小炒之法和其他炒法一样,也有自己特定的含义。

小炒的特点就是原料要码味码芡,用旺火在锅中先用热油将原料炒散,再加配料并迅速烹味汁后炒匀,使菜肴成熟。

厨师常用“不过油,不换锅,临时兑汁,急火短炒,一锅成菜”这些话来概括小炒的风格。

从小炒所用的火候可看到它的要诀在于一个快字,火要事先准备好,燃得旺旺的,主料和辅料要准备好,在锅中只能翻炒几下,调味料也要准备好,所兑的味汁下锅后推转一下就要起锅。

[泡法] 泡是把经加工处理的原料放入有精盐、花椒、酒以及冷开水制成的溶液的坛子中浸泡,利用盐水中产生的乳酸等有机化合物使原料成熟、入味、增香的烹调方法。

泡原为四川普通家庭腌制质地鲜脆的蔬菜的一种方法,现已被餐厅厨师广泛用于菜品的制作中,并进一步加以改进,赋予了新的内涵。

由此开发出一系列的菜肴,大受顾客的青睐,如“山椒凤爪”“爽口老坛子”“泡甜子姜”等。

<<新编家常川菜>>

编辑推荐

《新编家常川菜》：传统名菜一菜一格百菜百味在出版生活类图书的6年里，我们接到了许多读者的来电及反馈，对我们的图书提出了大量宝贵的意见和建议。

为了给广大读者提供更好的精神食粮，满足读者更高的阅读需求，本着实用、实惠、超值的原则，我们策划并推出了这套《彩图生活悦读》系列丛书。

本系列丛书内容涉及营养饮食、养生保健、孕产育儿、生活百科四大方面，共计20种。

图文并茂、讲解详细、内容充实、简单易学，可满足现代家庭生活的多种需求。

相信《彩图生活悦读》系列丛书可以全面提升您及家人的生活品质，为高质量的生活带来快捷和方便

。我们倡导居家阅读新时尚，希望本套丛书能够引领您提高生活的品质、品味。

这将是我们的最大乐趣，也是对我们最好的奖赏。

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>