

<<大厨教做正宗川菜600例>>

图书基本信息

书名：<<大厨教做正宗川菜600例>>

13位ISBN编号：9787542723871

10位ISBN编号：7542723871

出版时间：2009-8

出版时间：上海科学普及出版社

作者：《天天家常菜》编委会 编

页数：191

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>

<<大厨教做正宗川菜600例>>

前言

川菜有着自身独特的魅力，喜食川菜的食客宁可吃到大汗淋漓、舌头麻木也不肯罢口。川菜还是一个十分古老的菜系，可以追溯到秦始皇时期。

麻辣诱惑，是川菜特有的口味，水煮鱼、毛血旺、辣子鸡、麻婆豆腐……汇聚于此的川味招牌菜让您的味蕾跃跃欲试，更有各式川味小吃让人流连，酸辣粉、小笼包、担担面……现在想起来也是充满快意。

巴蜀辣椒有味道 在川渝地区，为了促进食欲、帮助肠胃的消化吸收，人们使用辣椒来烹调食物，以促进体内的排热作用，进而带来无比的舒畅感。

辣椒种类繁多，所以，想要一探辛辣味觉却又害怕引起味觉不适的老饕们，可以挑选相对不辣的辣椒下手，再慢慢增强功力！**川菜不止麻辣那么简单** 有人会简单地认为川菜的特色就是麻辣，这可小看了川菜的博大精深。

川菜的味型之多，居各大菜系之首，主要可分为三大类：麻辣、辛香、咸鲜酸甜，味型使用较广，菜品极多。

辣，大厨支招让味道升级 辣，对您的诱惑也许不仅仅局限在舌尖上，那是一种很私人的味觉，渗透在心中……如果您想要体验川菜的过瘾感觉，又不太敢吃辣的话，大厨给您支招——将整条辣椒洗净去蒂，直接烹饪，此外，还有很种不同的方法在本书中都有详细的介绍。

这样辣椒就可以顺利地吃到肚子里，让它的营养素带给您健康的生活。

赶快进入川味美食的领地吧，纵情享受来自辣椒的辛辣刺激。

川菜美味，仍需适量而止、量辣而味！

<<大厨教做正宗川菜600例>>

内容概要

川菜有着自身独特的魅力，喜食川菜的食客宁可吃到大汗淋漓、舌头麻木也不肯罢口。川菜还是一个十分古老的菜系，可以追溯到秦始皇时期。

麻辣诱惑，是川菜特有的口味，水煮鱼、毛血旺、辣子鸡、麻婆豆腐……汇聚于此的川味招牌菜让您的味蕾跃跃欲试，更有各式川味小吃让人流连，酸辣粉、小笼包、担担面……现在想起来也是充满快意。

巴蜀辣椒有味道 在川渝地区，为了促进食欲、帮助肠胃的消化吸收，人们使用辣椒来烹调食物，以促进体内的排热作用，进而带来无比的舒畅感。

辣椒种类繁多，所以，想要一探辛辣味觉却又害怕引起味觉不适的老饕们，可以挑选相对不辣的辣椒下手，再慢慢增强功力！

<<大厨教做正宗川菜600例>>

书籍目录

- Part1 川味经典热菜
- 东坡肘子 萝卜干炒腊肉 火爆肚片 甜椒香肚 泡豇豆煨排骨 大蒜烧肚条 水晶肘子
 锅肉 锅巴肉片 农家小炒肉 毛血旺 溜肥肠 椒盐肥肠 辣香肥肠 干煸肥肠
 肥肠豆花 五花肉炒豆腐干 鱼香肉丝 烟熏排骨 糖醋排骨 陈皮肉丁 白菜圆子
 爆炒腰花 宫保肉花 荷叶蒸肉 粉蒸排骨 粉蒸肉 红烧大肉 红烧丸子 卤
 猪肉 家常扒五花 红烧狮子头 川味泡菜肉 辣椒小炒肉 水煮肉片 糖醋里脊
 咸烧白 蒜香盐煎肉 鱼香午餐肉 蝴蝶猪头肉 锅巴肉片 麻辣腰片 香菇脑花
 火爆腰花 焦炸肝尖 干煸牛肉丝 火爆双脆 辣子牛肉丁 麻辣牛肉豆腐 胡萝卜炖
 牛肉 红油牛腱 肥牛豆脑 麻辣牛板筋 干烧牛蹄筋 红烧牛筋 五香牛腱肉 香
 碎牛柳 红烧羊肉 葱爆羊肉 回锅羊肉 清炖羊肉 椒盐小羊排 桂花羊肉 黄焖
 兔肉 麻辣兔片 禽蛋 椒辣太白鸡 醋熠子鸡 香辣童子鸡 酥皮鸡翅 栗子炒鸡
 块 陈皮鸡 荷叶粉蒸鸡 鱼香脆皮鸡 辣子鸡丁 贵妃鸡翅 纸包葱香鸡翅 火爆
 胗肝 芙蓉鸡片 宫保鸡丁 生烧鸡翅 麻辣鸡脖 香辣鸡胗 八宝糯米鸡 三椒鸡
 片 鱼香凤爪 豆腐干爆鸡丝 花椒鸡丁 成都子鸡 荷叶鸭子 魔芋烧鸭 姜爆鸭
 丝 焖烧鸡心 香酥鸭 蛋酥鸭子 溜鸭肝 豉椒炒鹅肠 丝瓜炒鸡蛋 银杏鸭脯
 酱爆鸭舌 红烧鸭舌 茄汁鹌鹑蛋 椿芽烘蛋 鱼香鹌鹑蛋 水产 清蒸鲈鱼 豆
 花鱼片 剁椒鱼头 豆腐鲫鱼 葱酥鲫鱼 酸菜鱼 粉蒸鲑鱼 糖醋脆皮鱼 五福鱼
 丸 沙锅鱼头 鲜溜鱼片 辣子鱼块 豆豉鱼片 番茄鱼片 麻辣鱼条 豆瓣鲫鱼
 三鲜鱼肚 回锅豆豉鲫鱼 泡菜烧带鱼 水煮鱼 泡菜鲫鱼 糖醋鱼片 麻辣带鱼
 清蒸武昌鱼 清蒸乌鱼 红烧甲鱼 泡椒河鳗 酸辣鲈鱼 麻辣鳝丝 居家煮鳝鱼
 酸辣鱿鱼丝 沙锅鱿鱼 黄瓜木耳炒海螺肉 一品海参 香辣肉蟹 鱼香大虾 葱辣
 大虾 凤尾虾 辣椒蟹 鱼香鲜贝 八珍豆腐 菌豆 玉兰片猴头菇 干烧草菇
 竹荪四素 竹荪白果 山药烩香菇 蚝油凤尾菇 鱼香猴头菇 口蘑烧腐竹 干锅茶树
 菇 芥蓝鸡腿菇 香辣豌豆 海带炖豆腐 醉豆花 鱼香毛豆 雪花扁豆泥 东坡豆
 腐 蔬菜 醋熠白菜 清汤白菜 板栗白菜 鱼香白菜卷 青椒炒茄丝 白汁菜心
 酿尖椒 辣汁茄丝 鱼香茭白 虎皮尖椒 干烧茭白 酱烧茭白 醋熠黄瓜 炆炒
 黄瓜 家常焖苦瓜 辣椒炒苦瓜 香辣苦瓜条 酿苦瓜 素炒山药片 香酥山药 油
 焖春笋 酱烧冬笋 干煸冬笋 鸡丝炒冬笋 香油鸡蛋土豆 酸辣土豆丝 青椒土豆丝
 酱烧茄子 鱼香茄饼 豆瓣茄子 鱼香茄子 香葱土豆片 青椒炒藕丝 清炒豌豆
 苗 麻辣冬瓜 清炒荷兰豆 泡椒四季豆 干煸四季豆 韭黄炒干丝 扒双素 明珠
 菜心 烧菜花 芹菜白果 糖醋炆圆白菜 萝卜丝炒蕨根粉 红烧萝卜 裹炸香芹
 水晶南瓜 炸香椿 酸辣西葫芦 泡豇豆炒肉末 素炒胡萝卜 炆炒空心菜 咸蛋黄煨
 南瓜 豆豉红椒炒空心菜梗 正宗川味
- Part02 川味正宗凉菜
- 千层脆耳 酱香肘花 凉拌五花肉 四川腊肉 五香酱肉 五香肘子 熏卤兔腿
 白菜拌猪头肉 红油肚片 麻辣肚丝 芥末拌肚丝 爽口毛肚 农家肚片 椒麻肚头
 芥末肚仁 香辣蹄花 红油猪蹄 蒜泥白肉 水晶皮冻 姜汁腰片 凉拌耳丝 卤
 味千层耳 四川熏肉 红油肝花 酱香羊腱子 怪味白肉 红油猪蹄筋 夫妻肺片
 香辣牛肉 酱牛肉 麻辣牛肉丝 生拌牛百叶 腰丝拌韭黄 凉拌牛肉 川香牛舌
 红油耳丝 凉拌羊肉丝 蒜泥羊肝 怪味兔肉 酸汁辣鹅 卤兔肉 五香兔肉 拌兔
 丝 熏兔肉 川椒香鸭 红油手撕鸡 麻辣鸡丝 椒麻鸡 怪味鸡丝 花生酱鸡丝
 麻油鸡丝 鸡丝凉粉 山椒汁凤爪 酸辣瓜条拌鸡胗 泡椒凤爪 棒棒鸡丝 黄瓜拌
 鸡丝 白斩鸡 泡椒鸡杂 五香酱鸭 豉汁凤爪 姜汁鸭掌 芥末鸭掌 凉拌鸭肠
 酸辣海蜇丝 拌海蜇头 香酥带鱼 五香熏鱼 蜇皮拌粉丝 老醋蜇头 酒醉河蟹
 椒盐基围虾 虾仁拌芹菜 椿芽拌虾 凉拌鱼皮 柠檬墨鱼 素菜 四川泡菜 香
 辣圆白菜 白菜心拌豆腐丝 辣油小菜 红辣白菜 酸辣白菜 芝麻小白菜 麻酱油麦

<<大厨教做正宗川菜600例>>

菜 三丝拌木耳 冰糖银耳 爽口木耳 泡椒黑木耳 拌三鲜 香糟豆芽 双色银芽
芝麻菠菜 芥末菠菜 拌青笋丝 蒜泥莴笋 椒麻扁豆 缠丝豆角 爽口茼蒿
麻辣豆腐干 炅辣黄瓜条 黄瓜拌粉皮 Part3 川味汤羹、主食小吃

<<大厨教做正宗川菜600例>>

章节摘录

卤猪肉 【材料】猪肉1000克 【调料】山柰、大料、茴香、白蔻、葱段、花椒、桂皮、盐、料酒、姜片、白糖、清汤、植物油各适量 做法 1.猪肉洗净，切成几大块，放入沸水中略煮，去除血水，捞出沥干；将山柰、大料、茴香、白蔻、桂皮装入干净的纱布袋中，扎紧，制成香料包备用。

2.锅内倒入植物油烧热，倒入白糖用小火炒成褐黑色，加入少许清汤，再加姜片、葱段、花椒、料酒搅拌均匀，放入香料包、猪肉块，加盖，用大火煮沸，撇去浮沫，用小火炖煮1小时，起锅凉凉，切片即可。

家常扒五花肉 【材料】带皮猪五花肉5 克 【调料】腌料（酱油、豆瓣酱、甜面酱、水淀粉、料酒）、葱末、姜片、盐、鸡精、植物油各适量 做法 1.五花肉洗净，煮至八成熟，捞出凉凉，抹匀腌料腌渍，放入热油锅内炸至呈金黄色，捞出凉凉，切片，装盘。

2.锅留底油，放姜片、料酒、酱油、盐、鸡精炒匀，倒入装肉片的盘中，撒上葱末，入笼蒸30分钟即可。

<<大厨教做正宗川菜600例>>

编辑推荐

绝妙技巧为菜肴增味
客情怀

香味形筑川菜典范

川味佳饌令万人倾心

香飘万家显食

<<大厨教做正宗川菜600例>>

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>