

<<一生不得不做的300种川菜>>

图书基本信息

书名：<<一生不得不做的300种川菜>>

13位ISBN编号：9787543307896

10位ISBN编号：7543307898

出版时间：2005-11

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：赵铭/董树芬主编

页数：150

字数：160000

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>

<<一生不得不做的300种川菜>>

内容概要

鲁菜是北派饮食的代表，十分讲究汤色的调制，其“清汤全家福”、“糖醋黄河鲤鱼”，堪为食中绝唱，令人神往。

川菜现今发展迅速，川菜馆遍布世界。

其辣椒、胡椒、花椒，造就的辣、麻、酸味，绘炙人口，为其他菜系不可比拟的。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成，要求掌握火候和油温恰到好处，成菜清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。

闽菜刀工严谨，选料精细，尤以“糟”：最具特色，其“佛跳墙”、“清蒸加吉鱼”，在烹坛有一席之地。

苏菜注重配色，讲究造型，更以鸭制的菜肴久负盛名。

“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”，有登堂入室之妙，均系菜中精品。

浙菜讲究火功，重油重色，其菜如景，不少看家菜，皆来自现实，亦真亦幻，令人在山光水色氛围中，品“西湖醋鱼”、“东坡肉”，享美食文化的无穷魅力。

湘菜擅长香酸辣，讲究实惠，其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。

徽菜的特点则是选料朴实，讲究火功，重油重色，味道醇厚，保持原汁原味，在烹调技艺上擅长烧、炖，而爆、炒菜较少。

著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“奶汁肥玉鱼”“凤尾虾排”等。

如今，我们从每个菜系中，分别精选出300种菜来，它们具有代表性，实用性，易学性，可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

其实，这也是我们成系列推出的初衷。

<<一生不得不做的300种川菜>>

书籍目录

肉类 鱼香肉 玉兰肉 龙眼肉 鹅黄肉 香炸蒸肉 盐煎肉 锅巴肉 青椒酱肉 板栗烧肉 锅烧肉 干煸肉 东坡肉 生爆盐煎肉 豆瓣肉 椒盐排骨 陈皮烧排骨 豉汁蒸排骨 烟熏排骨 豆瓣全肘 椒麻肘子 鱼香猪肝 麻辣猪肝 火爆肚头 四上玻肚 毛肚火锅 奶汤肚块 小煎肚仁 蚕丝肚 兰花肚丝 麻辣耳丝 红油肺片 爆腰花 清汤腰方 陈皮肉丁 冬菜肉末 芝麻肉丝 软炸茄饼 肉末炆泡菜 蒜苔家常肉丝 肉末糊辣炆芥丝 宫保肉花 红油口条 辣子肉丁 鱼香肉丝 夫妻肺片 鸡汁牛筋 红炒牛肉丝 水煮牛肉 干煸牛肉 花椒牛肉 粉蒸牛肉 鱼香牛肉 灯影牛肉 麻辣牛肉干 陈皮麻辣牛肉 辣味烧牛肉 家常牛肉 卤煮牛肉 火鞭牛肉 荸荠炒牛肉 鱼香牛肝.....禽蛋类海鲜类素菜类

<<一生不得不做的300种川菜>>

编辑推荐

川菜现今发展迅速，川菜馆遍布世界。

其辣椒、胡椒、花椒，造就的辣、麻、酸味，脍炙人口，为其他菜系不可比拟的。

本书是“新八大菜系”丛书之一，主要介绍了从川菜中精选出的300种菜的寻常原料和简约技法，让你体味川菜的创意组合。

这些菜具有代表性、实用性、可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

寻常原料，创意组合。

简约技法，无限妙用。

经典体验，超值享受。

<<一生不得不做的300种川菜>>

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>