

<<四川乡土菜>>

图书基本信息

书名：<<四川乡土菜>>

13位ISBN编号：9787543639423

10位ISBN编号：7543639424

出版时间：2010-7

出版时间：青岛出版社

作者：《天天饮食》栏目组丛书编委会 编

页数：160

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>

<<四川乡土菜>>

内容概要

川菜是历史悠久、地方风味极为浓厚的菜系，它品种丰富、味道多变、适应性强，享有“一菜一格，百菜百味”之美誉，以味多、味美及其独特的风格，赢得国内外人们的青睐，让许多人发出“食在中国，味在四川”的赞叹。

那么如何做好这些川菜呢？
那就请你翻开本书吧！

<<四川乡土菜>>

书籍目录

大师教做川菜技巧 川菜的特点 川菜的口味 川菜的特色原料 川菜的美味秘诀——味汁大师教做香辣素菜 香辣泡菜 珊瑚白菜 四川泡菜 爆炒圆白菜 酸辣炒韭菜 炭烤韭菜 韭菜炒核桃 韭薹炒山药 沙姜芥蓝 白灼芥蓝 川味紫甘蓝 红油双蓝 酸辣登天双丝 辣炒土豆片 干煸土豆条 鱼香土豆条 蒸什锦 油炸芋丝 香辣藕丝 干煸莲藕 腰果爆茄丁 干烧茄子 怪味茄子 鱼香茄子 生煎杭椒 炝拌柿子椒 糖醋彩椒 虎皮尖椒 芥油芦笋 芦笋拌虾仁 凉拌莴笋丝 辣油莴笋 剁椒炝双笋 椒油莴笋丝 油吃麻辣莴笋 生拌莴笋 爆腌珊瑚黄瓜卷 蓑衣黄瓜 五彩缤纷 辣黄瓜条 黄瓜拌油条 蒜子黄瓜 煎酿鲜香菇 素水煮肉片 泡椒杏鲍菇 素炒鱼香肉丝 软炸鲜蘑 口蘑椒油小油菜 草菇玉米笋 滑仔菇炒山药 芥末金针菇 多菌菇炒海肠 醉酒豆芽 炝拌绿豆芽 银耳拌豆芽 炝拌豆苗 火腿黄豆芽 干煸黄豆芽 冬笋炝黄豆芽 油泼豆腐 麻婆鸳鸯豆腐 家常麻婆豆腐 凉拌辣豆腐 辣子拌豆腐 鱼香豆腐 宫保豆腐 麻辣鸡豆腐 煎炒豆腐 川北凉粉 家常凉皮 爆腌海带娃娃菜 芝麻双丝海带 川味海带 凉拌海带结 黄豆海带汤 大师教做香辣肉菜 肉丝凉粉拌百叶 回锅肉 酸辣里脊 脆瓜汆白肉 酿青椒 香辣回锅肉 干锅辣白菜 宫保肉花 东坡肉 蒜泥白肉 白油肉片 鱼香肉丝 粉蒸肉 锅巴肉片 生爆盐煎肉 麻辣里脊 花椒肉丁 合川肉片 年糕回锅肉 山楂炖肉 成烧白 剁椒腊肉炒臭干 干煸腊肉 尖椒腊肉 沙锅烧腊肉 炒麻辣猪肚 干妈脆肚 辣子肚片 蒜薹炝肚片 凉粉拌腰花 酸辣腰花 川味猪腰 干煸猪腰 焦炸大肠 椒香大肠 干煸猪心 葱椒猪心 醋浸椒酿肉 香煎牛扒 锦绣牛肉粒 土豆炖牛肉 干香牛肉片 芹香牛肉丝 家常牛肉酱汤 微波烧烤 酱焖薯仔牛肉 三鲜拌牛腱 椒盐牛肉 宝石花椒肉 水煮牛肉 风味牛肉串 川味牛柳 干煸牛肉丝 辣炒牛蹄筋 干烧蹄筋 巴国蹄筋 五味蹄筋 泡椒牛百叶 麻辣牛百叶 油泼羊肉 塞外手扒羊肉 风味炒烤羊排 芝麻羊排 子姜炒羊肉丝 饼卷羊肉 川式羊排 啤酒兔丁 洋葱拌兔肉 丁香兔腿 铁板开心兔子串 葱椒兔块 渝香玉兔 炭火烤兔腿 兔肉炒陈皮 金蒜飘香兔 杭椒辣子鸡 麻辣芝麻鸡 糟汁鸡块 家味宫保鸡 辣子鸡丁 凉拌小公鸡 凉拌鸡丝鱼腥草 浓香锤锤 姜汁热窝鸡 怪味鸡 花椒鸡丁 蛋酥鸭子 泡椒鸭片 川味鸭块 风味鸭翅 麻辣鸭肠 山椒鸭胗 泡椒鸭杂 辣子鱼块 浆水鱼 麻婆豆腐鱼 大师教做香辣水产类 辣子油泼鱼 大千干烧鱼 酸菜鱼 豆瓣鱼 酥鲫鱼 花椒鱼条 香辣水滑鱼片 川味鱼条 花椒鱼片 重庆糊辣鱼 大蒜烧鲑鱼 炝锅鱼 生爨鲑鱼 咖喱鱼头 飘香鱼头 剁椒鱼头 椒麻鱼腰 红黄蒸鳊鱼 手撕泥鳅 椒丝蒸鱼头 家常水浸鱼 鲜鳊焖脆藕 蒜香鳊片 辣煸黄鳊 焖烧鳊片 火腿鳊段 粉丝椒蒸鱼 鲜花生烧黄鱼 芝麻海苔酥黄鱼 酱烧鲳鱼 风生水起 麻辣带鱼 金沙银鱼 香辣小银鱼 锅烧香椿银鱼 炒干鱼 孜然鱼皮 老干妈煸鱼皮 莴笋炒墨鱼花 驰名墨斗鱼 双鲜麦麦鲜 干鱿白菜心 麻辣盆盆虾 葱辣大虾 干烧虾仁 海虾炒野菜 干椒海米 香辣河虾 河虾苦瓜汤 香辣蟹 梅子酱烧蟹 萝卜干拌扇贝 海鲜水果沙拉 极品南瓜香 番茄扇贝 川式蛤蜊肉 辣炒蛤蜊 家常海参

<<四川乡土菜>>

章节摘录

插图：1.保龄菇、黑木耳、笋分别洗净，切丝。

保龄菇丝沥干水分，撒些盐抓匀。

青红椒洗净，去蒂及籽，切丝。

2.将葱姜末加醋、酱油、盐、白糖、淀粉、味精和适量水调成味汁。

3锅内倒油烧热，放入保龄菇炸至金黄色后捞出，放入葱姜末爆香，下豆瓣酱、保龄菇、黑木耳、青红椒、笋翻炒，倒入调好的汁炒香即可。

1.浸泡黑木耳时通常用40 左右的水，加入少许淀粉（淀粉可以吸附木耳表面的污垢，使之更容易清洗干净），搅匀后放入干木耳泡发。

2.调制味汁时盐一定要少放，因为豆瓣酱的咸味很重。

3.保龄菇大约炸1分钟，至呈金黄色即可。

4保龄菇是一种珍稀食用菌，有淡淡的杏仁香味，且营养价值很高。

如果没有保龄菇，可以换成银耳来做这道菜，口感也很不错。

但需注意的是，银耳要先浸泡2小时左右，否则不容易煮烂。

<<四川乡土菜>>

编辑推荐

《举一反三:大师教做香辣川菜》：大师教做家常菜，窍门一点就明白，川菜技巧，香辣素菜，香辣水产菜。

<<四川乡土菜>>

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>