

<<过瘾川菜·凉菜>>

图书基本信息

书名：<<过瘾川菜·凉菜>>

13位ISBN编号：9787543655157

10位ISBN编号：7543655152

出版时间：2009-7

出版时间：张恕玉 青岛出版社 (2009-07出版)

作者：张恕玉 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>

## <<过瘾川菜·凉菜>>

### 内容概要

川菜是中国八大菜系之一，素来享有“一菜一格，百菜百味”的美誉，其历史可谓源远流长。据史书记载，川菜起源于古代的巴国和蜀国。自秦朝起，成都逐渐成为四川的政治、经济、文化中心，川菜也随之得到较大发展。到两汉两晋之时，川菜就已呈现出了初期的轮廓。元、明、清建都北京后，随着入川官吏的增多，大批北京厨师前往成都落户，经营饮食业，使川菜的烹调技术日趋成熟，川菜逐渐成为我国主要的地方菜系之一。

<<过瘾川菜·凉菜>>

作者简介

张恕玉，中国烹饪大师，餐饮业国家一级评委，国家技能竞赛裁判员，中华金厨。

## &lt;&lt;过瘾川菜·凉菜&gt;&gt;

## 书籍目录

麻辣味型川北凉粉榨菜红油双蓝麻辣豆腐干家常豆腐乳豆腐乳辣子拌豆腐麻辣耳丝山芹拌猪心蒜薹炆肚片麻辣猪尾夫妻肺片麻辣牛肉条腌牛肉凉拌牛肉川味牛脸麻辣牛筋麻辣干张干拌牛肚麻辣跳水兔凉粉兔片口水鸡蕨粉拌土鸡麻辣鸡块棒棒鸡丝水八块鲜拌鹅肠凉拌鹿肉萝卜干拌鳝丝凉粉鲫鱼麻辣酥鱼酸辣味型酸辣黄瓜凉拌茄子拌豌豆苗四川泡菜酸辣侧耳根凉拌侧耳根山椒鸡腿菇山椒拌白萝卜酸辣腰片泡猪耳猪尾花椒泡耳片菜胆炆鲍鱼子姜拌牛柳泡椒凤爪什锦泡菜酸辣鱿鱼丝香酥带鱼辣子鱼块红油味型红油豆干香辣豆棒灯影苕片红油腐竹牛舌笋片红油肚片红油肚丝红油毛肚红汤肝片红油皮扎丝天主堂鸡片红油鸡块红油三丝白斩鸡红油腐竹鸡片鸡丝凉粉红油鸡翅时蔬拌鸡片腐乳鱼丝鱼香味型鱼香青豆鱼香黄豆豆瓣花生米椒麻味型炆土豆丝凉拌海带结蟹柳西兰花炆拌绿豆芽炆拌柿子椒椒麻舌片川味香肠椒麻肚头葱油鸡椒麻鸡丝盐水腌花北极西芹蒜泥味型凉拌粉皮蒜泥黄瓜生拌莴笋蒜泥天葵黄瓜拌油条蒜蓉黄喉丝蒜泥白肉蒜泥耳片蒜泥羊肝千层脆耳片侧耳根拌鸡块姜汁味型姜汁腰片姜汁土豆丝姜汁芸豆姜汁肚片米椒姜汁牛肉姜汁鱼条酱香味型酱香子姜酱甜姜酱酥核桃仁酱猪头酱猪耳腌酱肉酱兔烟香味型广汉缠丝兔四川腊肉四川熏肉熏兔腊鱼麻酱味型咸鲜味型香糟味型五香味型怪味味型芥末味型粮醋味型甜香味型家常味型其他味型精彩链接

<<过瘾川菜·凉菜>>

章节摘录

插图：麻辣味型川北凉粉原料：豌豆500克调料：花椒粉、辣椒油、熟菜油、酱油、味精、盐、蒜泥、冰糖、香油、葱花各适量制作过程：1.豌豆去壳，用冷水浸泡一天，捞出加清水磨成极细的粉浆，装入缸内，倒入少量冷水搅匀，用纱布过滤后用干净木棒顺一个方向搅拌，待底层粉沉淀凝结时滗去清水，将中层粉浆倒入另一个缸内，即成水粉。

缸底层产生的纯白色沉淀物为坨粉。

2.锅置旺火上，倒入清水，烧沸后倒入30%的水粉搅匀，再用温水将70%的坨粉调稀，慢慢倒入已烧沸的水粉锅内，同时不停搅拌，直至锅中的粉能挑起成片状，并不断出现小泡，即已完全成熟。

3.蒜泥加适量熟菜油、水和盐调制成蒜泥汁。

冰糖放入酱油内加热溶化。

把制好的凉粉切成薄片或用凉粉刮子旋成条状，装在碗内，加入盐、酱油、蒜泥汁、味精、花椒面、辣椒油、葱花、香油拌匀即成。

<<过瘾川菜·凉菜>>

编辑推荐

《凉菜(过瘾川菜)》：用爱做好菜，用心烹佳肴。  
全国美食类畅销书《新编过瘾川菜》超级加强版。

<<过瘾川菜·凉菜>>

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>