

<<香辣川湘菜>>

图书基本信息

书名：<<香辣川湘菜>>

13位ISBN编号：9787543667228

10位ISBN编号：7543667223

出版时间：2011-10

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室

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>

<<香辣川湘菜>>

内容概要

《天天新口味365:香辣川湘菜》汇集了上千款美味易做的家常菜肴，能极大地丰富您家的餐桌。“新口味”是《天天新口味365:香辣川湘菜》的最大看点，就是利用同一种食材，运用不同的烹饪方法；或用同样的烹饪方法，换以不同的食材烹制出新的菜肴。教您举一反三，变化创造出更多、更可口的菜肴。天天新口味，天天新生活。

<<香辣川湘菜>>

书籍目录

1 川湘诱惑

川菜的历史

川菜的特点

川菜的原料

川菜的口味特点

湘菜的历史

2 麻辣川菜

· 凉菜 ·

香辣泡菜

四川泡菜

辣拌菠菜

(新)辣拌花椒叶

辣拌茼蒿

(新)辣拌天麻

红油豆干

炝拌柿子椒

(新)炝拌绿豆芽

蓑衣黄瓜

酸辣黄瓜

香辣黄瓜卷

多味黄瓜卷

蒜泥天葵

(新)蒜泥黄瓜

油焖红椒

(新)油焖香菇

辣拌莴笋丝

(新)辣拌土豆丝

酸辣登天双丝

(新)酸辣三丝

风味萝卜

(新)芥末萝卜干

姜汁土豆丝

(新)姜汁芸豆

五彩缤纷

凉拌侧耳根

凉拌粉皮

.....

3 香辣湘菜

主食

<<香辣川湘菜>>

章节摘录

插图：做法1．带鱼治净，剥成长段，沥干水分。

2．炒锅置火上，加色拉油烧至七成热，下入大蒜瓣炸至呈淡黄色，捞出；再下入带鱼炸至呈金黄色，捞出沥油。

3．炒锅内留20克油，复置火上烧至五六成热，下入葱段、姜片略炸，加入酱油、白糖、料酒、盐、辣椒酱和适量清水，烧沸后放入带鱼、蒜瓣烧开，转温火烧约25分钟，淋入香油，盛入盘内晾凉即成。

香酥带鱼·原料：带鱼500克·调料：色拉油1000克，香醋150克，大葱100克，白糖50克，红油、姜末各25克，料酒、泡辣椒末各15克，花椒5克，盐3克做法1．带鱼治净，剥成10厘米长的段，放入盆中，加入姜末、大葱、料酒、盐拌匀，码味30分钟左右，备用。

2．炒锅置火上，加色拉油烧至七成热，下入沥干水分的带鱼炸至色黄皮酥。

捞出沥油。

3．炒锅留油30克，置火上烧至五成热，放入泡辣椒末、姜末和花椒炒香，随后下入清水、白糖、盐、香醋(75克)、红油及炸好的带鱼，烧沸后起锅装盘，加入剩下的香醋浸泡8-10小时，至带鱼口味浓郁、骨肉酥软时即可取出装盘。

<<香辣川湘菜>>

编辑推荐

《天天新口味365:香辣川湘菜》：新做法 新品味 好口福

<<香辣川湘菜>>

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>