

<<地道川菜>>

图书基本信息

书名：<<地道川菜>>

13位ISBN编号：9787543676138

10位ISBN编号：7543676133

出版时间：2011-11

出版时间：青岛

作者：美食生活工作室 编

页数：120

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>

## <<地道川菜>>

### 内容概要

这本《地道川菜》由美食生活工作室组织编写，是一本物超所值的小菜谱，有小炒有凉拌，有汤煲有主食……书中收录了适合家庭餐桌的多款中西美食，不仅详尽说明了制作过程，还附加菜品烹制要点及原材料选购保存等知识。

跟随简洁明了的文字和精美的图片，轻松体会料理的乐趣吧，让您家的餐桌从此缤纷热闹起来！

## <<地道川菜>>

### 书籍目录

#### 川香诱惑

经典川味味型 特色川味酱料 美味川味火锅

#### 凉菜篇

辣子拌豆腐(麻辣味)  
麻辣耳丝(麻辣味)  
山芹拌猪心(麻辣味)  
蒜萎炆肚片(麻辣味)  
麻辣鸡块(麻辣味)  
麻辣酥鱼(麻辣味)  
山椒拌白萝卜(酸辣味)  
四川泡菜(酸辣味)  
山椒鸡腿菇(酸辣味)  
子姜拌牛柳(酸辣味)  
泡椒凤爪(酸辣味)  
酸辣鱿鱼丝(酸辣味)  
红油腐竹(红油味)  
牛舌笋片(红油味)  
红油三丝(红油味)  
红油肚丝(红油味)  
白斩鸡(红油味)  
鸡丝凉粉(红油味)  
红油鸡翅(红油味)  
鱼香山豆角(鱼香味)  
香辣冬笋(香辣味)  
洋葱拌兔肉(香辣味)  
生拌莴笋(蒜泥味)  
黄瓜拌油条(蒜泥味)  
蒜泥白肉(蒜泥味)  
椒麻鸡丝(椒麻味)  
炆土豆丝(椒麻味)  
姜汁菠菜(姜汁味)  
姜汁芸豆(姜汁味)  
麻酱凉粉(麻酱味)

.....

#### 热菜篇 川味锅

#### 厨房窍门

## &lt;&lt;地道川菜&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：美味川味火锅重庆火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅，起源于明末清初的重庆嘉陵江畔、朝天门码头等船工纤夫的粗放餐饮方式，原料主要是牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺等，后来发展成为小商贩挑担沿街叫卖的小吃。

随着岁月的推移，重庆火锅以其独特的调味魅力逐渐风靡全国，名扬四方。

由于重庆火锅的影响，四川各地的火锅逐渐兴盛起来，使得四川火锅的渊源更加丰富，内容更加充实、火锅俨然成了川菜体系中的一个经典中的经典。

菜品多样：传统的毛肚火锅以牛的毛肚为主，正宗的毛肚火锅的菜品用的几乎都是牛身上的肝、心、舌、背柳肉片、血旺等荤料和莲白、蒜苗、葱节、豌豆尖等素料。

如今，火锅选料包罗万象，菜品发展到几百种，囊括了食物王国里几乎所有的可食用之物，火锅原料已扩大到家禽、水产、海鲜、野味、动物内脏、各类蔬菜和干鲜菌果等。

在毛肚火锅的基础上，更发展出了清汤火锅、鸳鸯火锅、啤酒鸭火锅、狗肉火锅、肥牛火锅、辣子鸡火锅等等，品种不下百余种，还有专为外国人准备的西洋火锅。

调料独特：正宗的毛肚火锅以厚味重油著称，近年来，又出现了啤酒风味、酸菜风味以及海鲜风味等味型，火锅汤也由传统的红汤发展到红白汤、海鲜汤、药膳汤、酸辣汤等，调味则出现了清油碟、香油碟、干油碟、蒜油碟、茶油碟、蛋清碟等。

更加注重现代营养和健康传统火锅以厚味重油著称，现在则进行了改良，适量减少麻辣或改变用油，使营养结构不断趋于合理，在火锅设备和燃料上也有了很大的改进。

吃火锅对防治感冒有一定的疗效，可祛风湿，特别是有些含营养较高的火锅品种，如鱼头火锅、甲鱼火锅、药膳火锅等，对保健强身、辅助治疗某些疾病也有一定的作用。

## <<地道川菜>>

### 编辑推荐

《地道川菜》：中国烹饪大师张恕玉，知名营养专家王作生联合推荐。  
经典菜品168、厨房窍门38、特色味型26。

<<地道川菜>>

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>