

<<新编家常川菜1888>>

图书基本信息

书名：<<新编家常川菜1888>>

13位ISBN编号：9787543682085

10位ISBN编号：7543682087

出版时间：2012-5

出版时间：美食生活工作室 青岛出版社 (2012-05出版)

作者：美食生活工作室 编

页数：255

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>

<<新编家常川菜1888>>

内容概要

《美食生活：新编家常川菜1888》包括800余道美味，这些美食均采用最普通的家常食材，只需要按照书中介绍的几个步骤就可以烹制出外观与营养兼备的美味。每一道菜品都介绍了其原料、调料和详尽的制作步骤，简单易懂，具有极强的可操作性。配备1000余条厨房窍门和营养常识，全面介绍菜品及食材，实用性强。除了详细介绍菜品的制作过程，为了让您吃得清楚吃得放心，《美食生活：新编家常川菜1888》还包括1000余条厨房窍门和营养常识，主要有菜品的特点、营养功效和操作要点提示，以及食材的饮食禁忌、选购与保存技巧、相关的烹饪妙招等，具有极强的实用性。

<<新编家常川菜1888>>

书籍目录

第一章 一菜一格 百菜百味 蜀国川香——川菜的历史演变 尚滋味，好辛香——川菜的美味特点 好料出好菜——川菜的原料 咸、辣、麻、甜、酸——川菜的基础五味 五味调出百味香——川菜的百变味型

第二章 凉菜 川味紫甘蓝（家常味）水豆豉浸芦笋（家常味）水豆豉拌花菜（家常味）烧拌茄子（家常味）天椒花仁（家常味）红椒脆藕（家常味）干妈脆肚（家常味）香辣鹅肠（家常味）清口菜叶（麻辣味）红油双蓝（麻辣味）凉拌海带结（麻辣味）家常豆腐乳（麻辣味）麻辣豆腐干（麻辣味）辣子拌豆腐（麻辣味）麻辣豆干（麻辣味）麻辣耳丝（麻辣味）麻辣双耳（麻辣味）蒜薹炆肚片（麻辣味）红油猪肚丝（麻辣味）麻辣猪手（麻辣味）麻辣牛百叶（麻辣味）麻辣牛筋（麻辣味）麻辣牛肉条（麻辣味）夫妻肺片（麻辣味）干碟羊肉（麻辣味）洋葱拌兔肉（麻辣味）麻辣鸡丝（麻辣味）口水鸡（麻辣味）糊涂鸡（麻辣味）麻辣鸭头（麻辣味）麻辣鸭肠（麻辣味）麻辣酥鱼（麻辣味）麻辣酥虾（麻辣味）芹菜拌海蛰（麻辣味）四川泡菜（酸辣味）酸辣蕨根粉（酸辣味）山椒玉排（酸辣味）凉拌侧耳根（酸辣味）泡酸菜拌苦瓜（酸辣味）山椒拌白萝卜（酸辣味）辣黄瓜条（酸辣味）泡椒凤爪（酸辣味）子姜拌牛柳（酸辣味）天主堂鸡片（红油味）鸡丝凉粉（红油味）红油腐竹鸡片（红油味）白斩鸡（红油味）红油肚丝（红油味）尖椒虾皮（红油味）青笋拌鱿鱼丝（红油味）怪味白肉（怪味）怪味三丁（怪味）怪味腰片（怪味）怪味仔鸡（怪味）怪味鸡丝（怪味）怪味鸡块（怪味）怪味凤爪（怪味）怪味鸭掌（怪味）怪味鸭肠（怪味）怪味鱼条（怪味）怪味扇贝（怪味）芥末白菜墩（芥末味）芥末羊肉（芥末味）芥末鸭掌（芥末味）芥末北极贝（芥末味）川味香肠（椒麻味）椒麻肚头（椒麻味）葱油鸡（椒麻味）椒麻鸡丝（椒麻味）蜜汁南瓜（甜香味）蜜汁三宝（甜香味）姜汁菠菜（姜汁味）姜汁茼蒿梗（姜汁味）姜汁腰片（姜汁味）米椒姜汁牛肉（姜汁味）蒜泥黄瓜（蒜泥味）蒜泥天葵（蒜泥味）蒜蓉黄喉丝（蒜泥味）黄瓜拌油条（蒜泥味）侧耳根拌鸡块（蒜泥味）蒜泥白肉（蒜泥味）凉拌粉皮（蒜泥味）陈皮牛肉（陈皮味）四川腊肉（烟香味）烟熏腊肉（烟香味）火鞭牛肉（烟香味）马鞭子牛肉（烟香味）广汉缠丝兔（烟香味）腊鱼（烟香味）五香花生（五香味）五香腐竹（五香味）五香咸蛋（五香味）五香牛肉（五香味）油酥鸭子（五香味）麻酱凉粉（麻酱味）麻酱肉皮（麻酱味）冰镇菜心（咸鲜味）香油平菇（咸鲜味）油焖香菇（咸鲜味）翡翠拌菜（咸鲜味）绿豆芽拌干丝（咸鲜味）盐水毛豆（咸鲜味）盐水花生（咸鲜味）盐水猪肝（咸鲜味）盐水鸭片（咸鲜味）泡椒盐水鸭（咸鲜味）糟鸡（香糟味）朔风鸡子（香糟味）香糟鱼条（香糟味）酒醉核桃仁（香糟味）盐蛋（香糟味）糟蛋（香糟味）

第三章 热菜 炒菜 干煸四季豆（家常味）虎皮尖椒（家常味）炒素回锅肉（家常味）宫保豆腐（家常味）蚂蚁上树（家常味）回锅甘笋（家常味）老干妈西葫芦（家常味）豆瓣苦瓜（家常味）雪菜炒毛豆（家常味）火腿菠菜（家常味）口磨椒油小油菜（家常味）生爆盐煎肉（家常味）回锅肉（家常味）宫保肉花（家常味）干煸肉丝（家常味）榨菜肉丝（家常味）蒜薹肉丝（家常味）合川肉片（家常味）豆豉排骨（家常味）泡菜排骨（家常味）豆瓣牛肚（家常味）成都仔鸡（家常味）风味小公鸡（家常味）浓香锤锤（家常味）金蒜飘香兔（家常味）干煸莲藕（麻辣味）辣炒空心菜（麻辣味）干煸蚕豆（麻辣味）麻婆豆腐（麻辣味）麻辣肉片（麻辣味）宝石花椒肉（麻辣味）干煸牛肉丝（麻辣味）灯影牛肉（麻辣味）花椒鸡丁（麻辣味）川味鸡片（麻辣味）山城辣子鸡（麻辣味）渝香玉兔（麻辣味）椒麻黄花鱼（麻辣味）麻辣双脆（麻辣味）川式蛤蜊肉（麻辣味）香辣蟹（麻辣味）山椒白菜条（酸辣味）酸辣腰花（酸辣味）泡菜炒牛肉（酸辣味）醋熘鸡（酸辣味）辣子干张（香辣味）尖椒腊肉（香辣味）辣子肚片（香辣味）香辣鸡丁（香辣味）香辣翅尖（香辣味）辣炒牛蹄筋（香辣味）香辣河虾（香辣味）干煸土豆条（糊辣味）宫保鸡丁（糊辣味）蜀乡辣爆虾（糊辣味）鱼香茄子煲（鱼香味）臊子鱼鳞茄（鱼香味）干烧猴头蘑（鱼香味）抄手肉片（鱼香味）小滑肉（鱼香味）鱼香滑肉（鱼香味）锅巴肉片（鱼香味）白油肉片（鱼香味）鱼香肉丝（鱼香味）巴渝山椒排（鱼香味）渝北辣蹄花（鱼香味）巴国蹄筋（鱼香味）泡椒鸡片（鱼香味）炒鸡杂（鱼香味）小煎鸡（鱼香味）鱼香凤爪（鱼香味）鱼香大虾（鱼香味）五香豆筋（五香味）五香风肉（五香味）顺庆排骨（五香味）五香羊肉（五香味）怪味扣肉（怪味）怪味烧肥肠（怪味）怪味爆肉花（怪味）怪香肚条（怪味）怪味双丝（怪味）怪味羊肉（怪味）椒盐肉丸（椒麻味）软炸蒸肉（椒麻味）椒盐里脊（椒麻味）酥皮肉卷（椒麻味）椒麻猪肝（椒麻味）椒盐肥肠（椒麻

味) 炸鸡糕(椒麻味) 第四章 川味锅 第五章 小吃

章节摘录

版权页：插图：蜀国川香——川菜的历史演变 川菜是我国八大菜系之一。

川菜初具菜系轮廓最早可以追溯到战国至秦两汉时，秦惠王吞并巴蜀后移民四川，这给巴蜀带来了中原先进的文化和生产技术。

秦始皇统一中国后，将部分奴隶主贵族迁徙于蜀，这些奴隶主都带着自己专门的厨师，这对川菜烹饪技艺的发展有很大的促进作用。

到西汉时，成都已成为西南最大的工商城市，四川人不仅开始用花椒和茱萸（一种带辣味的食材）调味，而且已能使用复合味烹制菜肴了。

历史的脚步跨入两晋、隋、唐、两宋、元、明，在这一时期，川菜得到了较大的发展。

特别是到了唐宋时期，无论是原料的开发、烹饪方法的应用，还是在烹饪理论的研究上，川菜都得到了显著的提高。

川菜的成熟期应该是在清代。

清朝时期，更多移民从各地迁入四川，加之外省官员的调动，全国各地的饮食及烹调方法也被带到了四川，使川菜的发展有了质的飞跃。

明末清初。

辣椒从国外经江浙传入四川，川人将辣椒及其制品、酿造品应用于川菜，是川菜发展的一个重大里程碑。

随着川菜技艺的日趋完善，我们现在在川菜中常用的主要调味原料在晚清时期已经出现，并得到广泛的应用。

川人将各地饮食的精华融入自己原有的饮食习惯和烹调技法中，形成一菜一格、百菜百味、善调麻辣的特色，现如今已经成为自成体系的中国八大菜系之一，受到国人的喜爱，在世界上也享有较高的声誉。

尚滋味，好辛香——川菜的美味特点 川菜作为中国八大菜系之一，在烹饪史上占有极其重要的地位。

它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外，成为中华民族饮食文化中一颗璀璨的明珠。

<<新编家常川菜1888>>

编辑推荐

《新编家常川菜1888》设计新颖活泼，每一道菜品均配备精美的图片，既可以作为菜谱图书在需要时阅读，也可以作为一本休闲书在业余时间欣赏，具有极强的可读性。

<<新编家常川菜1888>>

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>