

<<最诱人的麻辣川菜>>

图书基本信息

书名：<<最诱人的麻辣川菜>>

13位ISBN编号：9787543689701

10位ISBN编号：7543689707

出版时间：2013-1

出版时间：青岛出版社

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>

<<最诱人的麻辣川菜>>

内容概要

《最诱人的麻辣川菜》中经典的、家常的、林林总总各种味型的川菜，都可以找到！

《最诱人的麻辣川菜》分为川菜相关知识、经典川菜、家常川菜和汤煲火锅四个篇章，将民间小吃、经典川香、家常味道一网打尽。

不管您是不是厨艺高手，在《最诱人的麻辣川菜》的指导下您一定能成为川菜高手！

《最诱人的麻辣川菜》分为川菜相关知识、经典川菜、家常川菜和汤煲火锅四个篇章，将民间小吃、经典川香、家常味道一网打尽。

主要内容包括：川菜的原料、味型与味汁；98道不可错过的经典川菜等。

<<最诱人的麻辣川菜>>

书籍目录

Part1 川菜的原料、味型与味汁（川菜的派系与历史演变）蜀国川香——川菜的派系 蜀国川香——川菜的历史演变（川菜的特色原材料）尚滋味，好辛香——川菜的特点 好料出好菜——川菜的特色原料（川菜的基础味及所用调料）成味 辣味 麻味 酸味 甜味 香一味（川菜的经典味型）基础味：麻味 基础味：辣味 基础味：酸味 基础味：甜味 基础味：香味（川菜中常用的特色味汁）鱼香汁 怪味汁 蒜泥汁 葱油汁 麻辣汁 椒麻汁 Part298道不可错过的经典川菜 肥肠粉（酸辣味）牛肉抄手（家常味）过桥抄手（家常味）韩包子（家常味）龙抄手（姜汁味）川北凉粉（麻辣味）干煸牛肉面（成鲜味）燃面（家常味）鸡豆花（咸鲜味）鸡丝凉面（红油味）甜水面（红油味）宋嫂面（家常味）担担面（家常味）赖汤圆（甜香味）钟水饺（红油味）醪糟小汤圆（甜香味）臊子凉粉（家常味）豆花面（红油味）酸辣粉（酸辣味）鸡汁锅贴（咸鲜味）怪味花生（怪味）鲜肉锅魁（家常味）玻璃烧卖（咸鲜味）吐儿粑（家常味）辣子炒田螺（怪味）盐水毛豆（咸鲜味）盐水花生（咸鲜味）麻圆（甜香味）珍珠丸子（甜香味）猪油麻花（甜香味）三大炮糍粑（甜香味）灯影苕片（红油味）粽叶排骨（家常味）川味香肠（椒麻味）荷叶蒸饼（甜香味）荷叶蒸肉（家常味）麻辣牛肉干（麻辣味）鸡丝豆腐脑（红油味）钵钵鸡（红油味）五香咸蛋（五香味）糟蛋（香糟味）（经典川菜之川味凉菜）四川泡菜（酸辣味）蒜泥白肉（蒜泥味）酸辣侧耳根（椒麻味）夫妻肺片（麻辣味）马鞭子牛肉（烟香味）麻辣猪手（麻辣味）腌肉（咸鲜味）口水鸡（麻辣味）棒棒鸡（麻辣味）怪味鸡块（怪味）葱油鸡（葱油味）樟茶鸭（烟香味）泡椒凤爪（泡椒味）酸辣蕨根粉（酸辣味）天主堂鸡片（红油味）（经典川菜之川味热菜）剁椒鱼头（香辣味）干煸牛肉丝（麻辣味）川味牛柳（香辣味）川味火锅（香辣味）水煮牛肉（麻辣味）太白鸡（麻辣味）贵妃鸡翅（咸鲜味）花椒鸡丁（红油味）宫保鸡丁（荔枝味）花椒鹅块（麻辣味）红油鸡翅（红油味）歌乐山辣子鸡（麻辣味）干煸肉丝（家常味）鱼香肉丝（鱼香味）咸烧白（家常味）荔枝鱿鱼卷（荔枝味）回锅肉（家常味）毛血旺（麻辣味）麻辣小龙虾（家常味）胡子兔（甜香味）软炸鲜蘑（椒麻味）酸菜鱼（酸辣味）东坡墨鱼（家常味）干煸芸豆（麻辣味）酸辣白菜（酸辣味）酸辣土豆丝（酸辣味）家常豆腐（家常味）虎皮尖椒（家常味）麻婆豆腐（麻辣味）Part3269道有滋有味的家常川菜（下酒又下饭的川味凉菜）珊瑚白菜（糖醋味）芥末白菜墩（芥末味）黄豆拌小白菜（麻辣味）芥末凉粉（芥末味）麻酱凉粉（麻酱味）生拌天麻（家常味）…… Part499道暖心暖胃川味汤煲、火锅

<<最诱人的麻辣川菜>>

章节摘录

版权页：插图：川菜的基础味及所用调料咸味咸味是五味中的主味，也是调制各种复合味的基本味，除纯甜以外的所有味型，几乎都离不开成味（盐）来参与调和滋味。

能体现成味的调味料主要有：盐、酱油、生抽、老抽、复制酱油、豆豉、豆腐乳、豉油汁、鲍鱼汁。

其中最具四川特色的成味调料有：豆豉：分为水豆豉和干豆豉两大类。

干豆豉多用于调味，如豆豉酥鱼、太和肉、豉汁青鳢等。

豆腐乳：豆腐乳是用豆腐做坯，经自然发霉后盐渍、加料，再密封发酵而成的，可佐餐和做菜肴的调味。

辣味川菜中的辣味十分丰富，有麻辣、香辣、酸辣、红油、鱼香、家常、姜汁、陈皮、怪味、蒜泥等味型。

最具四川特色的辣味调料有以下几种：辣椒：辣椒共有灯笼椒、圆锥椒、长椒、簇生椒和樱桃椒5个变种。

辣椒又可分为菜椒、干椒和兼用类。

菜椒类主要作鲜菜，微辣，熟透后略带甜味，果肉厚，水分多，宜煨炒也可作泡菜。

干椒类主要作调味品，味辣或极辣，皮薄色红，芳香油润，青果可鲜食，宜煨炒，也可做泡菜。

兼用类嫩果可鲜食，熟果可制干辣椒、泡辣椒，辣味介于菜椒和干椒之间。

菜椒：川菜中多用于煨炒、腌制类菜肴。

甜椒：灯笼椒，味微甜。

川菜中可做甜椒肉丝、酿甜椒、烧拌甜椒等，亦可做泡菜。

二金条：四川干椒类辣椒的著名品种。

以成都龙潭一带所产品质最优，被誉为“世界上最好的辣椒”。

二金条辣椒形状细长，颜色鲜红有光泽，味辣：~香浓，除用于如工干辣椒外，还用于制豆瓣酱和泡红辣椒。

七星椒：四川加工干辣椒和辣椒粉的著名品种。

七星椒色鲜红，肉质细，味极辣而香。

川菜烹调中一般与其他辣椒粉配合使用。

干品普遍用于火锅的卤汁。

此外，朝天椒、小米椒等品种辣味亦烈，用途与七星椒相同。

小米辣：小米辣原本是其果实磨成粉，再用于烹调调味，对鱼的腥味有很好的除腥增香作用。

小米辣不仅可用于煮汤，还可用在凉菜的调味中。

干辣椒：指鲜红辣椒经晒干后的干制品。

用于制作干辣椒的应是色泽鲜红、辣味较重的优良品种，如二金条、七星椒、朝天椒等。

干辣椒广泛用于凉菜、热菜、火锅的调味，也可加工成辣椒粉、辣椒油、糍粑辣椒等，是川菜多种味型常用的调味料。

油辣子：也称红油辣椒，是指把干辣椒碾碎成末，再将生菜油炼熟并晾至四至六成热，然后将菜油冲入辣椒末中搅匀，隔夜存放后即成。

糍粑辣椒：选用色红肉厚、辣味醇正的干辣椒，入锅中煮软，沥去水分，入搅拌机搅磨成干稠的辣椒泥。

糍粑辣椒是制作火锅底料的基本原料，也可用于冷菜和热菜的调味。

泡辣椒：系用鲜红辣椒经盐水浸渍而成，是川菜特有的调味品，也是鱼香味、家常味的主要调味料。

剁椒：干辣椒入锅用开水煮至发软，捞出沥干水分，晾凉后剁碎，加盐、白酒或醪糟拌匀，入坛密封半个月以上取出。

烹调时需与蒜、姜、葱、鲜柿椒等配合使用，方能产生清辣鲜香的独特风味。

其代表菜为剁椒蒸鱼头。

<<最诱人的麻辣川菜>>

编辑推荐

《最诱人的麻辣川菜》中还讲解了川菜的起源、发展、派系、特色原料、调料、味型、味汁的知识，让您能随心所欲地加以变化，并对川菜文化、典故信手拈来。

<<最诱人的麻辣川菜>>

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>