

<<川菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

图书基本信息

书名：<<川菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

13位ISBN编号：9787546400235

10位ISBN编号：7546400236

出版时间：2009-10

出版时间：成都时代出版社

作者：赵成松

页数：91

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>

前言

“民以食为天，食以味为先”，川菜重“味”众所周知。

据中国烹饪协会统计表明，2006年。

在京“川菜馆”有一万多家，占北京餐饮业的半壁江山；西安共有3000多家饭店，川菜企业的总数在外来菜系中稳居第一；中国台湾，川菜馆占餐饮业3096左右，川菜之火暴可见一斑。

川菜发源于我国古代的巴国和蜀国。

它经历了从春秋至两晋的雏形期，隋唐到五代的较大发展，两宋出川传至各地，至清末民初形成菜系四个阶段。

其后，从辛亥革命到抗日战争，中国烹饪各派交融，使川菜更加丰富。

川菜取材广泛，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，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，享誉中外。

本书的编著由国家级烹调大师全程跟踪。

以讲解近百种流行川菜的制作为主，对每款菜肴的制作进行图文并茂的描述，更直观、更具体，使学习者更容易把握与操作。

灯影牛肉、重庆口水鸡、泡椒凤爪、麻婆豆腐等等，这些大众熟知的川菜名角。

其选料、用料、做法都将在书中有详细介绍——川味之“麻、辣、咸、甜，酸、苦、香”尽在其中。

另外，在每个菜肴之后，还标明了制作关键之处，使从厨者可以一目了然，做出更多经典与流行的川菜。

值得关注的是，书中大部分川菜在做法后附注美食典故。

让读者在欣赏名菜的同时感受名菜的源由和民间故事。

希望大家能通过这本书。

能充分体会到地道的川菜美食，并能在尝试中得到乐趣。

<<川菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

内容概要

跟大厨学做最正宗、最地道、最经典的四川名菜，大厨倾情传授经典四川家常菜烹调技巧。

大师级家常菜，带给你，活“色”生“香”的“味”觉体验……川菜大厨全程亲授家常菜的烹调方法。

健康、美味、保健……川菜中最经典的传统菜式，给你“原汁原味”的大师级口感。

<<川菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

书籍目录

第一章 吃在中国，味在四川——话说川菜 一、蜀味传奇——川菜的历史 二、味型复杂、烹调精细——川菜的魅力 三、好调料调出巴蜀好味道 四、全解川式卤味凉菜 五、码味更出味第二章 大厨家常菜 过瘾川菜 精品菜例 第一节 麻辣凉菜 蒜泥白肉 夫妻肺片 灯影牛肉 重庆口水鸡 泡椒凤爪 怪味鸡 老坛子泡菜 樟茶鸭 跳水仔姜 酸菜花生仁 小炒毛豆 姜汁豆角 蒜泥黄瓜 第二节 百味肉荤 芽菜烧白 东坡肘子 夹馍回锅肉 神仙腊肉 野山菌烧肉 酸菜炒辣肠 龙眼烧白 圆笼糯香骨 蚂蚁上树 农家排骨 红椒拌猪耳 家乡肥肠 火爆腰花 鱼香肉丝 豆豉辣排骨 豆渣猪头 泡椒脆肚 川江大盘肉 毛血旺 嫩肉土豆泥 一品酥方 包公牛肉 野山椒炒牛肉 花椒牛柳 蒜烧牛肚 明炉牛腩 过桥牛肉 水煮牛肉 泡椒仔兔 广汉缠丝兔 第三节 营养禽蛋 宫保鸡丁 辣子鸡脆骨 大千鸡块 芋儿烧鸡 棒棒鸡 芙蓉鸡片 包烧鸡 尖椒芽菜炒蛋 太白鸭 椒盐鸭下巴 白市驿板鸭 木桶鸭肠 泡菜鸭血 小土豆焖腊鸭 魔芋烧鸭 半汤鹅肠 小米椒爆双脆 第四节 鲜美水产 酸菜鱼 水煮鱼片 川江鲇鱼 辣子带鱼 火龙鲤鱼 胡辣鱼 软烧仔鲇 豆瓣鲫鱼 爆炒血鳝 干锅鳝鱼 大蒜烧甲鱼 东坡墨鱼 剁椒蒸江团 香辣虾 香辣蟹 第五节 爽口素食 炝炒菜心 干煸四季豆 油菜芋儿 开水白菜 清炒上海青 清炒豌豆苗 麻婆豆腐 剑门豆腐 五香豆干 柠檬藕片 红枣莲子蜜 鱼香茄子 山椒木耳 第六节 地道小吃 担担面 四川豆花 钟水饺 赖汤圆 醪糟汤圆 龙抄手 川北凉粉 川味麻团 宜宾燃面 酸辣粉

章节摘录

插图：

<<川菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

编辑推荐

《大厨家常菜:川菜》：辛麻惹味，麻辣鲜香好味道辣得巴适，麻得安逸！
金牌大厨亲自演示，资深老饕倾力推荐集九十八款地道川菜，烹正宗巴蜀美食麻辣水煮，香辣干煸，
香脆宫保，惹味鱼香辛香炆炒，串串香，地道小吃.....食在中国，味在四川。
集98款精典川菜，品过瘾川渝美食川料川味烹川菜，传承巴蜀美食文化川菜取材广泛、调味多变、菜
式多样、口味清鲜、醇浓并重，以善用麻辣著称。
川菜地方风味浓厚、味道多变。
一方面以味多、味广、味厚、味浓著称。
另一方面又以清鲜淡雅见长，享有“一菜一格，百菜百味”的美誉。
三椒、三香、七滋、八味，特色调味全解溜、爆、烧、焖、煨、炖、卷、炆、烩、腌、卤、拌.....烹
调技法完整解读四川大厨亲自主理，为你展示多款经典川菜烹调绝技宫爆腰花、乌江鱼、水煮肉片、
重庆口水鸡、夫妻肺片教你同地地道道、麻辣鲜香川味美食

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>