

<<大众川菜全集>>

图书基本信息

书名：<<大众川菜全集>>

13位ISBN编号：9787546919485

10位ISBN编号：7546919487

出版时间：2011-12

出版时间：HarperCollins UK

作者：万贤

页数：224

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>

## <<大众川菜全集>>

### 前言

前言 一菜一格,味在巴蜀 百菜百味,活色生香 早在一千多年前,西晋左思所著《蜀都赋》便有记载:“金罍中坐,肴隔四陈,觞以清酏,鲜以紫鳞”;唐宋时期,诗人陆游又有“玉食峨眉木耳,金齏丙穴鱼”的佳句。

这让文人雅士也赞不绝口的佳肴,正是如今驰名南北的巴蜀菜。

川菜在宋代便已形成流派,影响直达中原。

惯性思维认为川菜唯专麻辣,其实不然。

取材广泛、调味多变、菜式多样等博而专的特色才成就了其四大菜系之一的美名。

川菜有甜、酸、麻、辣、苦、香、咸七大基本味型,烹饪中如能运用味的主次、浓淡、多寡、调配变化,加之选料、切配和烹调得当,即可获得色香味形俱佳的具有特殊风味的各种复合味型:咸鲜味型、家常味型、麻辣味型、糊辣味型、鱼香味型、姜汁味型等,多达20余种。

本书精心编选了近600例各类川菜菜谱,以主食材如肉类、禽蛋类、蔬果类划分,以烹饪手法如凉拌、炒爆熘、烧焖烩、蒸煮炖、煎炸烤归类,不但囊括了宫保鸡丁、回锅肉、麻婆豆腐、夫妻肺片、灯影牛肉、鱼香肉丝、糖醋排骨、糖醋里脊、东坡肘子等众所周知的川系名菜,也收录了极具巴蜀特色的风味小吃,还选录了体现川菜创意魅力的果蔬菜色,堪称“川菜大全”。

本书特别编制了十五种独特味汁大揭密和调料精选,教授调出百菜百味的秘方。

读者可根据每道菜谱的难易度提示,以时间、空间、选材为条件进行选择和学习。

其中的温馨小提示更能让您在尽享川菜美味的同时,增加生活乐趣。

## <<大众川菜全集>>

### 内容概要

《大众川菜全集》是一本适合广大群众需要的家常菜谱，以精美的图片和详尽的文字说明，将广受好评的、最正宗的川菜的做法一一呈现出来。

包括川菜概况（川菜的历史、川菜的三大派系、川菜的魅力、特色味型、川式卤味凉菜等），以及畜肉、禽蛋、水产、素菜、凉菜、小吃等各式菜肴的详细介绍（难易程度、原材料、调味料、制作方法、制作小窍门、美食典故等），是一本物超所值的川菜菜谱大全。

它将让您和您的家人饱享口福，品尝到荤而不油，浓而不腻，色鲜质嫩，麻、辣、烫、酥、香、脆...各味俱全的美味川菜。

同时也可供川菜馆从业人员参考菜式之用。

<<大众川菜全集>>

作者简介

万贤，川菜大厨，苦心钻研美食制作20余年。

<<大众川菜全集>>

书籍目录

第一章 食在中国，味在四川——话说川菜

- 一、博大精深的中华饮食文化
- 二、蜀味传奇——别树一帜、饮誉于世
- 三、川菜魅力——味型丰富、烹调精细
- 四、百菜百味——十五种独特味汁大揭密
- 五、调料精选——好配料调出巴蜀好味
- 六、码味更出味
- 七、全解川式卤味凉菜

第二章 百味肉荤，乐在其中

- 一、猪肉类
- 二、牛、羊、兔及其他畜类
- 三、禽蛋类
- 四、水产类

第三章 爽口蔬果，唇齿留香

第四章 川味小吃好巴适

附录 烹调小技巧13个

## 章节摘录

版权页：插图：原材料：猪肉一大块（约3000克），双麻酥饼750克调味料：大葱15克，生姜15克，蒜片5克，精盐20克，白糖10克，绍酒100克，花椒5克，甜面酱20克，香油25克，清汤750克做法：1.猪肉刮洗干净，修整齐，用竹签在肋骨缝隙间刺上若干气孔，擦干水分，用铁质双股烤叉由方肉中部平穿过去；干柴放炉内，火苗燎出炉口约30~40厘米，手持叉柄，将肉的皮向着火苗燎，着重燎肉的四周和四角，并不断左右转动铁叉，待肉皮上一层很薄的黑焦皮自行脱落，遂将肉方离开炉火，擦净叉尖，取下肉放入温水中冲洗，并用小刀轻轻刮去焦皮，控干水分，抹上用料酒浸泡的姜、葱、盐、花椒汁，用干净纱布捂半个小时。

2.火池里放入烧红的木炭，将肉重新上叉，皮向上，左右转动，慢慢烤背脊肉厚部位，烤至肉熟；将池中木炭拨至池边，转将肉皮向下烤，此时叉的转动要快，使肉油浸在肉皮上，不滴入池中；烤至方皮呈金黄色时，边烤边刷香油，用竹筷敲皮发出酥泡声时，将叉离火池，再刷一次香油，擦净叉尖，取出铁叉，用刀将整块酥皮取下，切成5厘米长、2厘米宽的片，照原样摆于肉上，酥皮向上放于大圆盘中。

3.葱白切成花，蒜切片，甜酱加白糖、香油调匀装碟，另配高级清汤、双麻酥饼一并上席。

风味特色：此菜即以大块猪肉精工烤制，因上桌后气势磅礴而冠以“一品”之名，堪称川菜中的经典之作。

## &lt;&lt;大众川菜全集&gt;&gt;

## 编辑推荐

别树一帜、饮誉世界的传奇蜀味 选料讲究，鲜明协调，用料广博、味型多样 川菜烹调讲究品种丰富、味多味美，有“七滋八味”之说。

“七滋”指甜、酸、麻、辣、苦、香、咸；“八味”即鱼香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、红油、姜汁、家常。

在口味上，川菜特别讲究“一菜一格”，且色、香、味、形俱佳，故有“食在中国，味在四川”之说。

川菜烹调方法有38种之多，擅长炒、滑、熘、爆、煸、炸、煮、煨等，尤为小煎、小炒、干煸和干烧有其独到之处。

从高级筵席“三蒸九扣”到大众便餐、民间小吃、家常风味等，菜品繁多，花式新颖，做工精细。

三蒸九扣、丰盛筵席、大众便餐、家常风味、民间小吃 麻辣味、红油味、椒麻味、糊辣味、鱼香味、姜汁味…… 巴蜀名菜：宫保鸡丁、回锅肉、麻婆豆腐、夫妻肺片、灯影牛肉、鱼香肉丝、糖醋排骨、东坡肘子、辣子兔丁、棒棒鸡…… 百味肉茸：蒜泥白肉、泡椒脆肚、龙眼烧白、水煮肉片、毛血旺、野山椒炒牛肉、泡椒凤爪、麻辣子鸡、川江鲶鱼、水煮江团、豆花鱼片、干煸鱿鱼丝、东坡墨鱼…… 爽口果蔬：姜汁豆角、蒜泥黄瓜、开水白菜、上汤豆苗、葱油金针菇、鱼香茄子、尖椒豆腐皮、跳水花生、红枣莲子蜜…… 风味小吃：担担面、宜宾燃面、川北凉粉、钟水饺、龙抄手、赖汤圆、四川豆花、川味麻团、川汁辣茄饼、香脆锅巴…… 【DVD中文简繁体字幕】 名厨掌勺，教做川菜经典菜式 制作过程详细分解，做法要点全面呈现，让经典川味成为您的家常便饭。

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>