

<<老川菜烹饪内经>>

图书基本信息

书名：<<老川菜烹饪内经>>

13位ISBN编号：9787807390060

10位ISBN编号：7807390069

出版时间：2007-5

出版时间：中原农民出版社

作者：刘自华

页数：403

字数：460000

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>

## <<老川菜烹饪内经>>

### 内容概要

麻辣鲜咸甜，皆厨事之本也。

然味之道，非常道，《中庸》曰：“人莫不饮食也，鲜能知味也。

”味道，味之倒也，其中调鼎三昧，非一蹴可得。

自古以来内外方家于鼎烹之事，多有问津，或施之于手，尝之于口，皆美之于心而不能述也。

川菜味行于麻辣烫鲜香酸苦甜之间，素享“一菜一格，百菜百味”之高誉。

而特盛今世、风靡南北，以至海外。

老子云：“治大国如烹小鲜。

”烹饪虽小技，合乎道也，知味而知人也；民以食为天也，厨艺虽微，而尽于忠恕之道也。

好学之人，在于心也。

无论生厨食家，得一技而立身，知而敏行，执柯伐柯，其则不远也。

阅是书可一窥老川菜烹饪艺术之堂奥，得老川菜传统正宗烹饪调味之秘技，经纬多方以辩殊微，登堂入室，循其导也，此著者所心向、编者所愿矣.....

## <<老川菜烹饪内经>>

### 作者简介

刘自华，国家特级烹饪技师，师从著名川菜大师陈松如，集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹饪技艺》录像带。在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞

## &lt;&lt;老川菜烹饪内经&gt;&gt;

## 书籍目录

川菜认知篇 三言两语话川菜 川菜的历史起源 川菜形成和发展 川菜的主要内容 有辣就是川菜吗 川菜与中国菜之关系 川菜特色、风格之内涵 一菜一格,百菜百味 菜肴口感中的酥 菜肴口感中的脆 菜肴口感中的香 菜肴口感中的酥香 菜肴口感中的清香 菜肴口感中的醇香 菜肴口感中的酱香 菜肴口感中的鲜味 菜肴口感中的嫩 菜肴口感中的鲜嫩 菜肴口感中的细嫩 菜肴口感中的脆嫩 菜肴口感中的软嫩 菜肴口感中的酥嫩 菜肴口感中的熟、扒、烂 菜肴口感中的爽口 菜肴口感中的腻人 菜肴口感中的油而不腻 菜肴口感中的柔韧有劲 菜肴特点中的抱汁亮油 菜肴特点中的爽心悦目 菜肴特点中的扒而不烂、烂而不碎 菜肴口感中的辣而不燥 菜肴口感中的淡而不薄 川菜中的小煎小炒 小煎小炒中的合理选锅 小煎小炒中的炼锅 小煎小炒中的刷锅 小煎小炒中的兑汁 小煎小炒中的合理烹调 小煎小炒为什么原料不过油 促成菜肴高质量的因素是什么 质量存在于每个菜肴中吗 原料、配料、调料、小作料在菜肴质量中的重要性 凉菜调味为什么要熬制红酱油 川菜都是麻辣吗 川菜标志性菜肴有哪些 川菜是怎样熬制清汤的 川菜是怎样制作奶汤的 川菜筵席菜单是怎样制订的 菜肴的价值在哪些方面 筵席菜肴主要内容和食用方式 川菜有哪些行业用语 一菜一格篇 川菜菜肴制作方法分类又一说 川菜菜肴制作方法说解 不易做好的冲菜 不用火功的泡菜 半烙半炸的是煎菜 宽汤宽汁的是烩菜 诸味合一的火锅 香味异常的是卤菜 酥软扒嫩的是炖菜 老嫩适中的是涮菜 鲜香脆嫩的是炆菜 外焦里嫩的是烘菜 口感最嫩的是煮菜 川味独有的干煸菜 汁宽质嫩的是溜菜 汁料相融的是烧菜 见汁无汤的是炒菜 形态美观的是蒸菜 火候讲究的是焐菜 二次用油的是炸菜 形态完善的是焖菜 以水传热的是氽菜百菜百味篇 川菜味型成因谈 菜肴之料在于调 菜肴食用在于味 回味无穷鱼香味 辛中沁香蒜泥味 浓淡有致酱香味 川菜独有烟香味 清心可口麻酱味 提神醒脑酸辣味 亦厚亦醇糖醋味 酸辣清香姜汁味 酸甜爽口荔枝味 味压群芳是怪味 不同凡响芥末味 麻辣醇香陈皮味 独树一帜椒麻味 川菜基础家常味 川菜标志麻辣味 辣度适中红油味 唯有川菜干烧味 五味俱佳宫保味 香中带辣豉椒味 美味美感剁椒味 浓香飘逸水煮味 菜肴之味在于料 菜肴口味之源:调味品 最不好调的咸味 宜浓宜清的甜味 可厚可薄的酸味 难以把握的鲜味 时隐时现的香辛味 吃不出来的苦味 百菜生香的麻味 天然形成的香味 诱惑食欲的辣味砧砧偶记 司厨与修养 尊师与爱徒 技术与经验 学厨与提高 成功与教训 学成与继承 味美与美味 会炒与炒好 味别与味型 正宗与非正宗 名厨与名菜 传承与创新 心态与素质

<<老川菜烹饪内经>>

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>