第一图书网, tushu007.com

# <<中國名廚的川菜食譜Step1、>>

## 图书基本信息

书名：<<中國名廚的川菜食譜Step1、2、3跟著大師輕鬆做>>

13位ISBN编号：9789866293825

10位ISBN编号：9866293823

出版时间：旗林

作者：史正良 著

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

第一图书网, tushu007.com

# <<中國名廚的川菜食譜Step1、>>

## 内容概要

走進四川菜　　本書精選了64道大師級的經典、家常、創意之川味菜餚，由目前中國最負盛名的川菜大師史正良先生傾力傳授烹調技巧而成。
內容有具體食材、調味料和做法，還包含如何選購食材、聰明換材料、口味可以如何變化等烹飪技巧和菜式變化，帶給你活色生香的「味」覺體驗。
川菜是中國西南地區四川省一帶具有地域特色的飲食的統稱，以成都、重慶、川南三個地方菜為代表。
川菜作為中國八大菜系之一，歷史悠久，其發源地是古代的巴國和蜀國。
川菜取材廣泛，調味多變，菜式多樣，口味清鮮濃醇並重，善用麻辣著稱，以麻辣、魚香、怪味等味型獨擅其長。
烹調手法上有醃泡、滷、涼拌及小炒、乾燒、火鍋乾鍋等。
最大的特點是「一菜一格，百菜百味」。

## 作者简介

史正良　　史正良擁有四川省特一級廚師及中國首批國家中式烹調高級技師資格，進入廚師這行超過50年，擅長燉、爐及山珍海鮮、淡水魚類、仿葷菜肴的烹製，旁通魯、蘇、閩、徽、湘、宮廷菜和西菜。
尤其擅長餐飲和廚政管理、烹飪教學、撰寫烹飪專業文章。
　　入行以來，史正良先後從事在四川梓潼、綿陽、成都、重慶、西安、烏魯木齊、濟南、南京、上海等地的飯店與星級酒店從事廚藝相關工作。
1984年起，他曾多次應國外禮聘，先後在菲律賓馬尼拉希爾頓飯店、瑞士日內瓦諾馬達飯店、瑞典斯德哥爾摩沙華飯店、美國西雅圖國際貿易中心和米特蘭竹園飯店，香港賽馬會、加拿大溫哥華川菜坊、澳門旅遊烹飪學院任廚師長和表演廚藝。
　　史正良曾撰寫80多篇有關烹飪技藝文章和論文，發表於《中國烹飪》、《餐飲世界》、《中外飯店管理》等12加全國性雜誌和《中國商報》等6家報刊上。
獨立著書出版的有：《創新川菜集錦》、《中華名廚史正良烹飪藝術》、《鴨餚百味》、《雞餚百味》、《川菜烹飪事典》等至少20本。
　　1997年史正良被中國烹飪協會選載入中國名廚大典，2000年中國國內貿易部授予史正良首批「中國烹飪大師」，同年入選《中華名廚》，2006年被中國國家商務部授與中國首批十大「中華名廚」榮譽稱號。

第一图书网, tushu007.com

# <<中國名廚的川菜食譜Step1、>>

## 书籍目录

PART 1：經典菜單爽口老□子五香腐竹口水雞麻辣牛肉乾花椒牛蛙椒葉拌牛肚鮮炒紅薯泥回鍋素鮑魚宮保雞丁爆炒毛肚乾炒鱔絲 茄皮燒鱔魚 川式剁椒魚頭大千乾燒魚冷鍋魚麻辣油潑魚夫妻肺片紅油水餃酸辣粉 擔擔麵大師開講第一課：色香味美是川菜大師開講第二課：極品調味靚高湯PART 2：家常菜單泡豇豆開胃泡青菜滷豆腐乾滷豬肉白滷牛肉醪糟銀杏 糟醉苦瓜雲耳拌青瓜水豆豉拌南瓜絲香□拌耳絲醋炒青椒魚香茄餅番茄雞淖 椒鹽扳指青椒肉丁魚香牛肉小炒羊肉椒麻小魚兒老乾媽燒甲魚大師開講第三課：舒爽涼菜巧開胃大師開講第四課：妙用調味料拌菜PART 3：創意菜單魚香青元鄉情鴨肝 大拌好漢雞孜然馬鈴薯串 牛蒡燒雞魔芋燒鴨尖椒炒鴨舌 旱蒸回鍋肉鍋盔魚片麻婆豆腐蟹啤酒鴨火鍋私家沙鍋魚頭燈影薯片 大師開講第五課：滷水技巧輕鬆學大師開講第六課：學會秘訣煮川菜PART 4：宴客菜單醃太白醬肉 辛香肚片 椒麻鹽水蝦酸辣海螺 銀杏燴四珍青豆燒米粉肉 太白肘子牙籤牛肉椒香肥牛粉蒸鯰魚泡椒蒸花螺 老乾媽蒸生蠔大師開講第七課：川菜麻辣最過癮 大師開講第八課：醃□川味泡菜鹽水

## 编辑推荐

中國餐飲業國家一級評委、中國烹飪協會副會長高炳義　　史大師在弘揚中華烹飪技藝的征途中，又是一位傳播大使，一位中國烹飪界屈指可數的多產作家。
他編著的專業書籍和菜譜已對無數烹飪專業人士的學習和提高，產生了極大的影響。
此次史大師編著出版家庭烹飪書，必將對廣大百姓的正確烹飪、合理飲食起重要的指導作用。
　　四川烹飪高等專科學校教授、川菜發展研究中心主任杜莉　　中國烹飪大師史正良先生通過潛心總結研究、反覆實踐、製作，編寫出這一套全新的家常菜譜，其中菜譜的用料普通、製法簡便、調味適口，並

第一图书网, tushu007.com



## 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