

《大众川菜》

图书基本信息

书名：《大众川菜》

13位ISBN编号：9787510125456

出版时间：2014-6-1

作者：尚厨美食研究中心

页数：197

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《大众川菜》

内容概要

有句话说，“食在中国，味在四川”。在八大菜系中，川菜是尤为讲究调味的。川菜的味由“咸、甜、酸、鲜、辣、麻、香、苦”八种基本味组成，这些味经组合、交叉、兼并、变换，可以延展出无数变化的味道来。

“百菜百味”是川菜特点的写照，泛指四川菜肴的风味特色各不相同，总体上呈现多姿多彩，川菜的风味不是只有麻辣，而是取材广泛，味型众多，烹法独特，菜式丰富，清鲜与醇浓并重，在吸收南北风味之外，变化发展域外之味，形成了具有强烈地方风格和特点的“正宗川味”。

《大众川菜》

作者简介

尚厨美食研究中心

民以食为天，食以味为先，尚厨美食研究中心以向读者提供优质的美食菜谱为己任。本中心拥有多名营养师、中西餐厨师、美食造型及摄影师，合力为读者奉献更好的美食图书，倡导着“精致、时尚、健康”的生活品位，引领着美食时尚潮流。

钟意美食，爱上厨房。美食是通行全世界的语言，每一道菜品的呈现，都是我们与读者诚挚的沟通。

书籍目录

第一章无肉不欢畅

- 回锅肉
- 白油肉片
- 明笋焖肉片
- 韭黄肉丝
- 鱼香肉丝
- 炒酱肉丝
- 干煸肉丝
- 肉丝罐汤
- 榨菜肉丝
- 鱼香碎滑肉
- 酱爆肉
- 花椒肉
- 晾干肉
- 芝麻肉丝
- 东坡肉
- 樱桃肉
- 香糟肉
- 宫保肉丁
- 盐煎肉
- 水煮烧白
- 板栗烧肉
- 桃仁肉卷
- 蒜泥白肉
- 酥肉汤
- 炖酥肉
- 连锅子
- 咸烧白
- 夹沙肉
- 荷叶蒸肉
- 粉蒸肉
- 豆筋烧肉
- 豆芽肉饼汤
- 姜汁拐肉
- 萝卜连锅汤
- 榨菜肉丝汤
- 氽肝片汤
- 白菜丸子
- 红烧狮子头
- 红烧排蹄
- 冰糖芝麻肘子
- 花仁蹄花汤
- 醋熬猪头肉
- 豆瓣肘子
- 家常热味肘子
- 清蒸肘子
- 姜汁蹄花

《大众川菜》

糖醋排骨
粉蒸排骨
鱼香排骨
家常排骨
冷汁牛肉
干煸牛肉丝
干拌牛肉
芙蓉牛柳
陈皮牛肉
水煮牛肉
麻辣牛肉干
粉蒸牛肉
香酥羊肉丝
归芪羊肉汤
鱼香肝片
白油猪肝
金银肝
小烧什锦
大蒜烧肥肠
回锅香肠
火爆双脆
蒜烧肚条
毛肚火锅
麻辣兔丁
第二章鸡鸭带来的味道
盐水仔鸡
怪味鸡丝
棒棒鸡丝
红油鸡块
椒麻鸡块
白油鸡丁
辣子鸡丁
银芽鸡丝
香辣鸡块
香炸鸡腿
雪花鸡淖
鱼香八块鸡
软炸鸡块
旱蒸全鸡
鸡豆花
葱汁鸡条
热味姜汁鸡
香菌烧鸡
当归炖鸡
贵妃鸡翅
虫草鸭子
黄焖鸭子
魔芋烧鸭
芋儿烧鸭

《大众川菜》

盐水鸭片
家常鸭块
冬菜烧鸭块
冬菇烩鸭掌
干收鹌鹑
蛋皮春卷
椿芽烘蛋
臊子蒸蛋
玫瑰锅炸
第三章爱鱼也爱虾
豆豉鱼条
辣子鱼
凉粉鲫鱼
白汁鲜鱼
豆瓣鱼
干烧鲫鱼
泡菜鱼
熘鱼片
葱酥鱼
酸菜鱼汤
瓜燕银鱼丝
酸菜鱼卷汤
三色鱼丸汤
清炖足鱼
大蒜鳗鱼
大蒜烧鳝鱼
五香带鱼
干煸鳝鱼丝
椒盐酥虾
盐水虾仁
米酥虾
糖醋酥虾
炸虾饼
腐皮虾包
芙蓉虾仁
生爆虾仁
金钩烧青笋尖
宫保大虾
怪味鲜贝
鱼香鲜贝
干贝冬瓜条
家常鱿鱼
酸菜鱿鱼汤
椒麻鱼肚
酸菜鱼肚
响铃海参
粉蒸海参
第四章蔬菜也下饭
麻辣豆腐

《大众川菜》

家常豆腐
干炒豆腐
浑汤豆腐
鱼香油菜薹
罗江豆鸡
口袋豆腐
干煸苦瓜
麻辣明笋丝
青笋拌折耳根
炆黄瓜
泡菜炒肉末
糖醋子姜
酱香子姜
姜汁薤菜
炒野鸡红
素烧魔芋
灯影苕片
蜜汁山药球
酿南瓜
酿番茄
葱油香菇
干煸冬笋
软炸冬笋
冬菇葵菜
酿甜椒
家常芋头
鱼香茄子
玫瑰茄饼
开水白菜
炆莲花白
椒盐蚕豆
金钩蚕豆
姜汁豇豆
红白豆腐汤
冰糖银耳
烧三色葫芦
川北凉粉
干煸四季豆
做好川菜的秘诀
川菜的特点
川菜调味品的应用
川菜味型及调味技巧

《大众川菜》

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：www.tushu000.com