

《重口味川菜》

图书基本信息

书名：《重口味川菜》

13位ISBN编号：9787518017172

作者：朱建忠

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

《重口味川菜》

内容概要

《重口味川菜》内容：没有一位作者，能像朱建忠这样将从业20年的经验和秘方毫无保留地全盘托出。各种私房调料、味碟的制作方法，川菜烹饪技法的要点，以及每道菜成败的关键之处，所有川菜的秘密，都为您一一揭示。书中20种名厨自制的地道川味调料，27种冷热菜烹调工艺，120道最经典的川菜，让您一步到位，迅速成为川菜大厨。

《重口味川菜》

作者简介

朱建忠，师承中国烹饪大师、川菜儒厨舒国重先生之门下。现为特二级烹调师，技师，中国烹饪名师，川菜烹饪大师，四川省烹饪协会会员，四川名厨厨居委员会委员，四川省餐饮娱乐行业与饭店协会会员。

已出版《川味河鲜烹饪事典》(繁体版书名《川味河鲜料理事典》)、《经典川菜——川味大厨20年厨艺精髓》(繁体版书名《就爱川味儿》)。

2008年被选入川菜名人录《川菜100人》中。

曾先后在《四川烹饪》《东方美食》《中国大厨》《飞越》《川菜》等杂志上发表数百篇文章及创新菜品。在蓉城成都享有河鲜王的美称。

现任：

河南濮阳市“贵和园”川吧77°总经理。

四川成都市“锦城一号邮轮”行政总厨。

新东方烹饪学校(成都)专业烹调实务教师。

郫县“大千河畔”、阆中“春江河鲜酒楼”、石家庄“盐帮古道”、

深圳“老酒川菜河鲜馆”技术总监。

经历：

2004~2009年任成都“欧湖岛河鲜酒楼”行政总厨。

2001~2004年任成都“老渔翁河鲜酒楼”行政总厨。

2000年任重庆南华大酒楼行政总厨。

先后在滇味餐厅、蓉城饭店、新疆公路宾馆、青岛金川王大酒店、岷江物业餐厅、零O柒美鱼馆、渠江渔港事厨或任厨师长。

获奖纪录：

2005年获四川省第三届川菜烹饪大赛团体银奖，面点个人金奖。

2002年获首届川菜技术大赛全能技术金奖，面点个人金奖。

2002年第十二届厨师节“百鸡宴”，以中国名菜“白果炖鸡”获得金奖。

书籍目录

第一篇川菜味之源

川菜的源头

大移民与川菜

在“味”上作文章

川菜重口味的变与不变

第二篇川菜味之调料

调味首重鲜香味

百味基础是咸味

食材本色是鲜味

开胃爽口是酸味

好恶分明是苦味

奇香快感是麻味

色艳刺激是辣味

诱人第一是香味

愉悦相融是甜味

特色食材

第三排家常菜（重滋味）

家常菜特点

1、重口味仔兔

2、酸溜溜豆花

3、回锅肉

4、藿香大鲫鱼

5、重口味梭边鱼

6、七0版土豆泥

7、香辣兔脑壳

8、风味鸭脑壳

9、家常圆子汤

10、酸菜水滑肉

11、鱼香肉丝

12、家乡坨坨肉

13、风味土豆片

14、嫩豆腐烧猪脑花

15、嫩姜烧鳝鱼

16、口味焗猪手

17、锅边馍馍

18、干锅排骨

19、肥肠血旺

20、烧椒茄子

21、小尖椒爱上豇豆

22、泡野山椒面疙瘩

23、二面黄炒腊肉

24、酸菜炒汤圆

25、糯米蒸肥肠

第四篇经典菜（重回味）

经典菜特点

26、藤椒钵钵鸡

27、双椒香辣虾

《重口味川菜》

- 28、招牌馋嘴蛙
 - 29、干烧松茸
 - 30、生爆大甲鱼
 - 31、绍子烤脑花
 - 32、回味天梯
 - 33、红运大鱼头
 - 34、鲜椒乌鱼片
 - 35、铁板蛋豆腐
 - 36、干锅有机花菜
 - 37、石锅麻鸭
 - 38、水豆豉爆鸭掌
 - 39、青椒黄喉血旺
 - 40、炆锅岩鲤
 - 41、铁板鱿鱼须
 - 42、韭香炒干层肚
 - 43、小米椒爆鸡肫
 - 44、芝麻鱼泡
 - 45、酸菜烧肥肠
 - 46、水晶滑牛
 - 47、芋儿鸡
 - 48、青椒口味蛇
 - 49、家常豆腐皮
 - 50、筒笋烧牛腩
- 第五篇新派菜（重趣味）
- 派菜特点
- 51、莲白炒水晶粉
 - 52、折耳根炒腊肉
 - 53、馓子炒银芽
 - 54、腊味巴山豆
 - 55、金丝虾球
 - 56、酥椒掌中宝
 - 57、韭香童子鸡
 - 58、葱末肝尖
 - 59、蜂窝玉米
 - 60、石锅老豆腐
 - 61、椒麻鱿鱼花
 - 62、搓椒脆瓜丝
 - 63、柠檬蒸玉米
 - 64、蓝莓土豆泥
 - 65、杏鲍菇炒牛肉粒
 - 66、青麦仁炒腊肉
 - 67、生煎老南瓜
 - 68、燕麦炒山药
 - 69、风味时蔬
 - 70、尖椒炒脆花肉
 - 71、腰果爆爽肉
 - 72、萝卜鸡丸
 - 73、四季豆焗海参
 - 74、青椒小香菇

75、香嘴牛肉丝

第六篇

功夫菜（重本味）

功夫菜特点

76、虾球粗粮汇

77、浓汤全家福

78、红焖大甲鱼

79、滚石烤松茸

80、兹补甲鱼煲

81、红明炉豆汤野菌

82、竹荪肝膏汤

83、开水白菜

84、蛋黄小米狮子头

85、养颜芦荟

86、羊肚菌菊花盅

87、生烧什锦

88、水峰子煲粥

89、菜心爆虾球

90、白果炖鸡

91、山菌炖大鱼头

92、小米青菜钵

93、带丝扣酥排

94、松茸老南瓜

95、鱼丸娃娃菜

96、鸡丝豆花

97、花菇炖萝卜

98、蜜汁毛芋儿

99、芙蓉红花蟹

100、萝卜丝炖雅鱼

第七篇江湖菜（重奇味）

江湖菜特点

101、蒜香鱼

102、凉瓜鱼

103、风情带鱼

104、凤尾西芹

105、烧椒黑鸡脚

106、雨花石烹鲜虾

107、四川冒菜

108、青椒牛仔骨

109、有机豆炒酱肉

110、砂锅韭菜

111、川式毛血旺

112、豆花腰片

113、青椒干层肚

114、蒜香九肚鱼

115、小尖椒红烧肉

116、泡豇豆烧脆鳝

117、油渣莲白

118、火爆鸭肠

《重口味川菜》

- 119、酒仙肥肠
 - 120、霸王腰花
 - 121、招牌耗儿鱼
 - 122、葱香肥牛
 - 123、香辣爬爬虾
 - 124、蹄花烧江团
 - 125、麻辣口口脆
- 附录一：川菜常用复制调料
- 附录二：刀工成形

《重口味川菜》

精彩短评

1、在自己制作川味红卤的时候，有一个步骤是有安全隐患的。当时我炒完糖色，将糖色加入高汤锅的时候，热油与水直接碰撞，灶台直接起火了，我一只手端着油锅，一只手拿着锅盖，瞬间懵逼了！作者应该加一句——加入炒糖色时，务必关火！小火也会着火啊！

《重口味川菜》

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