

《江湖菜》

图书基本信息

书名：《江湖菜》

13位ISBN编号：9787536457034

10位ISBN编号：7536457030

出版时间：2005-5

出版社：四川科学技术出版社

作者：彭发元

页数：200

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

《江湖菜》

内容概要

“江湖菜”就像通俗歌曲一样，一经传扬，便备受关注。爱好者甘爱舟车劳顿之苦，也要前去品尝。一方面，它适应了当前部分人的口味，占有一定市场；另一方面它打乱了“传统”混淆了“视听”。江湖菜的亲亮登台，从一个侧面反是非曲直了当今烹坛的流行趋势。它的标新立异、创新出奇的怪招，随意发挥的烹制手法，怪异荒诞的烹饪技巧，不依“章法”，菜品上具有精犷豪放的气质、农家田园的气息，给人以新鲜感，给人以味觉上的强烈刺激，深受相当多的食客的欢迎。

为适应消费群体的需要，我们编写了《新川菜经典江湖菜》一书，详细介绍了200例菜肴，其怪诞的烹制方法，广泛吸纳了其他菜系的烹饪技巧，诸如北料南烹、南料北烹、中菜西做、西菜中做等等，形成了广泛兼容、特色荟萃的格局。对以前的地方风味菜和江湖菜进行了优化组合，花样翻新，品种层出不穷，走出了传统江湖菜只靠辣椒、花椒、野山椒的高味误区，让人耳目一新，它今的创新江湖菜，不但能登大雅之堂，也适用于家庭主妇选用，更适于夜间大排档烹饪爱好乾首选。

《江湖菜》

书籍目录

榨茶鱼片
芽菜鱼皮
香椿鱼丝
剁椒鱼片
豉香鲫鱼
情归
老干妈羊足
羊耳炒鱼片
胖哥魔芋干
大姐大鱼腹
两头焖烧
野花椒麻霸王
安昌河野鱼
腐乳鳊鱼
啤酒鱼
乡村酸菜鱼
秀湖凉粉鱼
油烫薄荷鱼
子姜烧鱼
鳊鱼跃冷锅
大头菜烧鲫鱼
苏姐鲜鱼
酥肉鱼片
辣椒石斑鱼<

《江湖菜》

编辑推荐

[黄鳝佛珠]：鲜鳝鱼肉洗净血污，斩成段。鲜青椒去梗洗净；独蒜去蒂；生姜、元红豆瓣酱剁细；泡红辣椒切节。炒锅置火上，加入花生油少许烧至五成热，放入鳝段煸干备水起锅。炒锅内加入花生油浇至五成热，放入独蒜炸成黄色，放入元红豆瓣酱、青椒、泡辣椒节、姜炒香，放入鳝段、鲜汤、精盐烧沸、改用小火烧熟，加入湿淀粉勾芡，加入允精、麻油推匀，起名优入盘即成。

《江湖菜》

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