

# 《川味油辣子菜》

## 图书基本信息

书名：《川味油辣子菜》

13位ISBN编号：9787536457386

10位ISBN编号：7536457383

出版时间：2005-5

出版社：四川科学技术出版社

作者：彭进

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](http://www.tushu000.com)

# 《川味油辣子菜》

## 内容概要

时代在进步，人们的口味在改变，川菜也在创新。本书作者在继承传统的基础上，大胆吸收其他菜系的调味品，如粤菜的柱侯酱、沙嗲酱、鱼露、海鲜酱、蚝油等，再配以郫县豆瓣酱、潼川豆豉、油辣椒末、鲜青辣椒、鲜红辣椒、鲜花椒、泡红辣椒、涪陵榨菜等传统川菜调料，巧妙配合，烹制出了无数创新油辣椒菜肴，口味纷呈各异，独具色红味厚、咸鲜香辣的特殊风味。

本书介绍的油辣椒末菜肴都具有粗犷豪放、味浓香辣、辣而不燥、辣中有香、富于刺激的显著特征，形成了独特的油辣椒末风味，符合现代人追求新鲜刺激的饮食习惯。书中详细介绍了各种原料、调味品、制作方法和风味特点。本书简明易懂，广泛适用于酒楼、大排档及饭店的烹饪师傅，也可供一般家庭烹饪爱好者参考。

# 《川味油辣子菜》

## 书籍目录

- 1 油辣椒鱼
- 2 鲜红椒鱼
- 3 双椒鲜鱼
- 4 桃仁鱼块
- 5 榨菜鱼排
- 6 水豆豉鱼
- 7 泡菜鱼
- 8 飘鱼鱼丁
- 9 茴香鱼块
- 10 酒香鱼片
- 11 烧鱼脑花
- 12 黄菌鲈鱼
- 13 鲜花椒鱼
- 14 干豆豉鱼
- 15 胡椒鱼头
- 16 薄荷鳊鱼
- 17 花椒叶鱼
- 18 炆锅鱼
- 19 榨菜鱼
- 20

## 《川味油辣子菜》

### 章节摘录

书摘双椒鲜鱼原料：活鲈鱼一尾600克 食用调和油130克 油辣椒10克 鲜红辣椒30克 蛋清淀粉80克 湿淀粉20克 尖青椒30克 鲜汤200克 虾酱3克 生抽20克 白糖25克 大蒜25克 精盐5克 鸡精2克 香醋40克 黄酒20克 生姜20克 葱白40克

制作： 1. 活鲈鱼杀后洗净，放清水内洗净血污。用刀在鱼身两侧各划五刀成一字花纹，深度至鱼骨。鱼头刹开放入盆内，加精盐、黄酒、葱白抹匀码入味。 2. 鲜红辣椒、尖青椒去把洗净，分别切成节。葱白切段。生姜、大蒜切成粒。 3. 炒锅内加入调和油烧至七成热，将鲈鱼裹上一层蛋清淀粉，入油锅内拉油捞出。 4. 炒锅内加入调和油烧至五成热，放入姜粒、蒜粒、葱段、油辣椒末炒香，加入虾酱略炒，加鲜汤、精盐、黄酒、白糖、生抽调好味，放入鲈鱼烧沸，打尽浮沫，放入鸡精改用小火烧熟入味，将鱼铲置盘内。锅内加入湿淀粉、香醋推匀，起锅浇于鱼身上。 5. 炒锅内加入调和油烧至七成热，放入鲜红辣椒节、尖青椒节略炸，起锅淋在鱼上即成。特点：酸甜可口，鲜辣味浓。 P3

# 《川味油辣子菜》

## 编辑推荐

你喜欢吃四川辣菜吗？如果是，那就自己动手做吧。做法很简单，你只要按照本书所介绍的步骤按部就班，就能做出一道道香甜可口的四川辣菜了。真的很简单喔。快来试试吧。

# 《川味油辣子菜》

## 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](http://www.tushu000.com)