

《香辣川湘菜》

图书基本信息

书名：《香辣川湘菜》

13位ISBN编号：9787543667228

10位ISBN编号：7543667223

出版时间：2011-10

出版社：青岛出版社

作者：美食生活工作室

页数：168

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

《香辣川湘菜》

内容概要

《香辣川湘菜》汇集了上千款美味易做的家常菜肴，能极大地丰富您家的餐桌。“新口味”是《香辣川湘菜》的最大看点，就是利用同一种食材，运用不同的烹饪方法；或用同样的烹饪方法，换以不同的食材烹制出新的菜肴。教您举一反三，变化创造出更多、更可口的菜肴。《香辣川湘菜》收录266道麻辣川菜，148道香辣湘菜，附：川菜及湘菜经典菜肴推荐。

书籍目录

1 川湘诱惑

- 川菜的历史
- 川菜的特点
- 川菜的特色原料
- 川菜的口味特点
- 湘菜的历史

2 麻辣川菜

· 凉菜 ·

- 香辣泡菜
- 四川泡菜
- 辣拌菠菜
 - (新)辣拌花椒叶
- 辣拌茼蒿
 - (新)辣拌天麻
- 红油豆干
- 炆拌柿子椒
 - (新)炆拌绿豆芽
- 蓑衣黄瓜
- 酸辣黄瓜
- 香辣黄瓜卷
- 多味黄瓜卷
- 蒜泥天葵
 - (新)蒜泥黄瓜
- 油焖红椒
 - (新)油焖香菇
- 辣拌莴笋丝
 - (新)辣拌土豆丝
- 酸辣登天双丝
 - (新)酸辣三丝
- 风味萝卜
 - (新)芥末萝卜干
- 姜汁土豆丝
 - (新)姜汁芸豆
- 五彩缤纷
- 凉拌侧耳根
- 凉拌粉皮

.....

3 香辣湘菜

主食

《香辣川湘菜》

章节摘录

插图：做法1．带鱼洗净，剥成长段，沥干水分。2．炒锅置火上，加色拉油烧至七成热，下入大蒜瓣炸至呈淡黄色，捞出；再下入带鱼炸至呈金黄色，捞出沥油。3．炒锅内留20克油，复置火上烧至五六成热，下入葱段、姜片略炸，加入酱油、白糖、料酒、盐、辣椒酱和适量清水，烧沸后放入带鱼、蒜瓣烧开，转温火烧约25分钟，淋入香油，盛入盘内晾凉即成。

香酥带鱼·原料：带鱼500克·调料：色拉油1000克，香醋150克，大葱100克，白糖50克，红油、姜末各25克，料酒、泡辣椒末各15克，花椒5克，盐3克

做法1．带鱼洗净，剥成10厘米长的段，放入盆中，加入姜末、大葱、料酒、盐拌匀，码味30分钟左右，备用。2．炒锅置火上，加色拉油烧至七成热，下入沥干水分的带鱼炸至色黄皮酥。捞出沥油。3．炒锅留油30克，置火上烧至五成热，放入泡辣椒末、姜末和花椒炒香，随后下入清水、白糖、盐、香醋(75克)、红油及炸好的带鱼，烧沸后起锅装盘，加入剩下的香醋浸泡8-10小时，至带鱼口味浓郁、骨肉酥软时即可取出装盘。

《香辣川湘菜》

编辑推荐

《天天新口味365:香辣川湘菜》：新做法 新品味 好口福

《香辣川湘菜》

精彩短评

- 1、买这本书是为了好好研究下到底正宗的川菜是什么样子的，但是看了下，基本上都是随处可见的菜谱。也许我本身是四川人的原因，总觉得缺少点什么，里面说得更多的是川菜的家常菜，太家常了，没有那种非常有特色的东西。客观点说，这本书比较适合还不会做菜的人。初学还可以，深究就不行了。
- 2、不错~挺多内容的

《香辣川湘菜》

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