

《新派川菜108式》

图书基本信息

书名：《新派川菜108式》

13位ISBN编号：9787562448297

10位ISBN编号：7562448299

出版时间：2009.4

出版社：重庆大学出版社

作者：罗焱 陈其林

页数：113

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

《新派川菜108式》

前言

民以食为天，食以味为本，味以醇为贵——“适嗜珍，以味制胜”，是川菜精髓。川菜形式不拘一格，张扬豪放，大气恢宏。其烹饪时的广泛性，众多菜式的适应性，调味变化的多样性为川菜奠定了厚实的民众基础。以公馆私房菜、各类宴席菜、家常风味菜、民间传承菜、江湖特色菜、新派时尚菜组成的庞大川菜家族，因其独具的魅力拨动着无数老饕们的视觉、嗅觉、味觉和触觉感官。川菜调味因人、因地、因物、因时而宜，展现着厨师们超然独异、辟蹊拓径的调味功夫：无味之中求平衡，清鲜之中求醇浓，麻辣之中求层次，口感之中求区别，诠释着渝厨们殚精竭虑，出神入化的调味理念。居家常有而不乏远求，民间经典兼收并蓄。本书集中新派川菜最受欢迎的特色菜式，是重庆餐饮名店多年以来最受欢迎的招牌经典菜。悉心的读者可以发现：这本新派川菜集中，不仅有居家的随意小炒，也有可登大雅之堂的海鲜、工艺菜式。既有将西式菜品、粤菜改良后的新拿来主义调剂味觉情绪，又有地道传承的民间家常味做精神支撑。书中菜肴，既适合三五家人佐酒小酌，又能为盛大的家宴、聚会提供一展身手的参考。108道精致的菜品中，我们可以看到平素毫不起眼的食材在简单而独具匠心的创新后，散发出的独特诱惑，可以领略身价昂贵的海鲜是怎样以平民的姿态，走进千家万户的灶头餐桌。

《新派川菜108式》

内容概要

本书以图文并茂的形式，专业解析在日常生活中，人们喜爱并通过学习能掌握的108道家常菜的做法。108道家常菜式以川渝菜组成，分传统经典与新派挖掘两大类别，以开胃菜、凉菜、主菜、海鲜、锅仔、煲菜、靓汤、餐点组成。

在原材料及辅料的选择搭配上，也尽可能以家庭常用或超市可买为主，降低读者的学习操作难度。

《新派川菜108式》

作者简介

罗焱：重庆作家协会、散文学会会员，重庆文学院创作员。散文集《谁来心疼我的手》曾获重庆散文新秀奖。小说《暗痧》曾获巴蜀青年文学奖。

《新派川菜108式》

书籍目录

第一章 开胃菜 五彩脆肚 心心相会 外婆大黄鱼 外婆悄悄话 好运上上签 如意鸡卷 开心螺肉 杂菌拌腰丝 柴把鹅肠 梅子山药 步步高升 水晶兔 水豆豉拌葱丝 泡菜拌鸡 清心茉莉花 玉簪芳香骨 果酱牛肉卷 美椒凤冠 荞面猪手 菜根白肉卷 香酯蜇头 鲜椒西灵菇 鲜香千层肚 鸡丝木耳 鸳鸯脆爽 麻酱鸭方

第二章 海鲜 奇香澳带 彩虹澳带 爽口响螺片 百合虾球 蜜豆海鲜盏 金瓜海中宝 韭苔海陆烩 香芒北极贝 龙王献瑞 马蹄炒澳带 龙凤芙蓉吉祥

第三章 主菜 五彩鹿肉 千张荷叶饼 卤水钳鱼 发财玉环裙边 吉利满堂红 小炒带皮牛 小米鸭脯 山珍精髓 巴渝炒羊肚 带丝牛仔骨 干拌粉丝 干贝无黄蛋 开胃培根卷 旭日东升 员外香酥肉 杜家藕丸 杜氏一品烧肉 果味豆腐 粽香排骨 椒香美蛙仔 泡豇豆蒸鲳鱼 浓汤银丝鱼 渝州风味鸡 爽口腰片 百合沐骄阳 密制香烤菌 竹香手撕鸡 米椒冬笋尖 米椒台湾笋 粉蒸四季豆 羊肚菌焖鸭掌 美椒马鞍鳝 老嫂子腊肉 脆香羊米 芦笙红鱼肚 花开富贵 花椒鸡 茄汁金菊 茄香鹅掌筋 菠汁鸡排 蛋黄卷拼鸭舌 密椒牛仔骨 蜜汁瓜方 贵妃咕噜肉 酒番脆合 酱爆鸭舌 酸汤脆鹅柳 酸菜炒脆笋 金桔蒸羊脯 金米小香骨 铜盆开胃鸭 雪映红梅 非洲香舌 香香爽鱼皮 鱼香美人扇 鲜辣蒸脑花 鸡汁虎掌扒万利 鸽松炒脆豆 黄金胖鱼头 青椒炒皮蛋 酸萝卜胖泥鳅

第四章 餐点 一品蛋酥 养颜芦荟羹 千层冻 南瓜羹 拿破仑 水果冰粥 瓜仁肉松饼 绣球土豆 腊味锅贴 金沙汤圆 雪莲芙蓉跋

《新派川菜108式》

章节摘录

插图：角儿越大，梆子的长度也越了得。于是，闹哄哄的人们安静了半晌后复又会闹哄哄起来——“急什么，没见我这眉脚还差最后一笔？要不，我先来一嗓子？！”隔着厚重垂幔的那一嗓，更将那人心与掌声掀得翻江倒海。江海之间，虾兵上蟹将出，跟斗翻得锣密鼓紧人仰马翻，看戏的胃口，就此打开。再叫座的角儿，也需要有人来开胃。红油是武生。虬须碳眉杀气冲天。呀呀呀呀呸一上来，青红不分就给你个下马威。跳水菜是文官。在道上泡了小半天，多少都有点逃不掉的酸气。那带酱的，揣有很重的功利色彩。唯恐自个儿的脑袋显露不出来，使劲抓出黄袍马褂来做大旗。白卤很本分。是什么人说什么话。见它不絮叨不逾矩的兴许是个良民。良民的话倒是世世代代都有人听有人品的，真实。在戏台上，这些个行当翻得再热闹，也是和不见人影儿的乐师们一道，鼓动铺垫着角儿的出场。——盗句行话说：皆为龙套。等那角儿一亮相，大伙儿自然就识趣地该撤的撤、该避的避、该分站两行就分站两行。可要是真没有了这替人开道的鼻梁抹粉，多大的角儿，就有多大的孤单。

《新派川菜108式》

编辑推荐

《新派川菜108式:当红招牌菜》由重庆大学出版社出版。

《新派川菜108式》

精彩短评

- 1、书都很好，而且价格很实惠！
- 2、如果你想买来当作家庭厨房指导书籍，那你就会非常失望。
- 3、看书名挺有诱惑的，翻看书看了一下，才知道这其实是一家饭店的菜谱。同期买了贝太厨房的湘味十足，才知道这个差距不是一丁点。
- 4、讲得很好喔~做菜也不是这么难~~顶起！
- 5、见过差的，没有见过这么差的菜谱。评价更是一句话评论。对于菜谱制作流程，只能说无语！！！！例如以卤汁鸽心为例，里面就简单说一句需要卤水，但是卤水的制作方法却只字未提。请问这样的卤水是谁家能一蹴而就的？如果需要直接超市购买卤水汁，请问是购买何种的呢？？？
- 6、给大师用的，不是给初学用的
- 7、改良派的川菜，更容易被大江南北各地人们接受。
- 8、这个书就是些创新菜，没什么特点

《新派川菜108式》

精彩书评

- 1、见过差的，没有见过这么差的菜谱。评价更是一句话评论。对于菜谱制作流程，只能说无语！！！！例如以卤汁鸽心为例，里面就简单说一句需要卤水，但是卤水的制作方法却只字未提。请问这样的卤水是谁家能一蹴而就的？如果需要直接超市购买卤水汁，请问是购买何种的呢？？？
- 2、简单可行的烹调方式，让我对这本菜谱书有了亲切的认识。常常被菜谱里负责的原材料和做法拒之千里，在这本书里没有这样的感觉。试着做了一道，感觉还不错，不比大厨差。哈哈
- 3、外婆桥在重庆是很有特色的餐厅，那种家常味与重庆其他喧嚣的江湖菜如重庆的嘉陵江和长江一样泾渭分明。看了不少页，似乎按部就班就可以做出一手好菜，奈何自己五肢不勤，还没有亲手一试。
- 4、外婆桥风味饮食传播有限公司行政主厨陈其林先生展现其十数年的烹饪经验，当红招牌菜新鲜出炉。简单易行的厨艺指导，美轮美奂的108道最贴心的家常菜。

《新派川菜108式》

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