

《川渝流行菜》

图书基本信息

书名：《川渝流行菜》

13位ISBN编号：9787536656802

10位ISBN编号：7536656807

出版时间：2003-1

出版社：重庆出版社

作者：张通奎 等

页数：90

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

《川渝流行菜》

内容概要

当今世界，交通发达，信息灵通，一些与人们生活息息相关的东西，一旦受到欢迎，便会迅速地流传开来，如流行色、流行曲、流行款式、流行方法，等等，等等，不胜枚举。本书所介绍的是流行于川渝地区的菜肴。它们有的是发现于民间的“江湖菜”，有的是厨师所独创，或借鉴其他菜肴加以改作而得的“革新菜”……，虽然源起各异，但正像流行色之流行在于悦目，流行曲之流行在于悦耳一样，流行菜的流行在于悦口，在于能给食客予“口福”的

书籍目录

火锅类
老火锅
海陆空火锅
血旺火锅
鸳鸯火锅
禽肉类
鸽子汤
霸王鸡
香陈鸡
辣子鸡
青椒童子鸡
泡椒鸡
红汤芋儿鸡
肚子鸡
西瓜鸡
罐罐鸡
泥巴鸡
口水鸡
砂锅仔阳鸡
泉水鸡
糊辣凤爪
烧鸡

章节摘录

书摘 此菜在炎热的夏季，用清热解肺，调和脾胃的西瓜皮肉作辅料，配以西瓜盅作容器，给宾客以清凉新颖的感觉。原料：活仔鸡腿、脯肉200克，西瓜皮肉500克，西瓜1个，胡椒粉1克，姜片15克，葱节25克，川盐10克，味精2克，白酒少许，水豆粉15克，化猪油75克，清水2000克。制作：1. 将活仔鸡宰杀后，煺毛去内脏，放入沸水锅内氽去血水捞出，放入清水中擦去汗皮，洗净血水。西瓜皮去掉青皮，刮尽瓜瓤，将其一半用刀切成梳子背，另一半西瓜皮肉切成5厘米×3厘米宽的夹刀片，下沸水锅内氽一水。2. 净锅置火上，注入清水，下姜、葱待水温升至80℃时，放入鸡，加少许白酒、川盐，下梳子背状的西瓜皮，见水沸后，保持微开，待鸡熟捞出，留腿肉及脯肉(其他另用)，顺刀切成5厘米长，0.5厘米厚的片，镶于西瓜皮肉夹刀片之间，装碗，加姜、葱调味上笼蒸30分钟左右。3. 将西瓜底座表皮一段削平，以能使其放稳定为度，然后，在西瓜外皮浮雕花篮状，上端刻成花形，取出瓜瓤，用沸水烫透内壁，将上笼蒸好的鸡肉扣于西瓜盅内。另将炒锅洗净，掺入鸡汤烧沸，调入川盐、味精、胡椒粉，勾入水豆粉，将明油滴干西瓜盅内即成。特点：造型别致，形象，营养丰富。鸡肉质地细嫩，西瓜皮肉清香，味成鲜，清淡爽口，西瓜鸡片层次分明。要领：1. 在煮鸡前，可用刀背轻轻捶几下鸡肉各部位，使其肌肉结构松散，在片鸡片时不易裂。2. 煮鸡氽水中，一定要出尽血水，以免影响成菜后的色泽。3. 根据自己的口感，西瓜皮肉可以自由增减；鸡肉、西瓜皮肉要蒸得翘而不烂。4. 本菜味成鲜清淡，不宜放得。俗话说：“陈年瓦罐味，百年吊子汤”。只用砂陶容器炖、煨出的汤，其味都比用铁、铝制品炊具炖的汤味美鲜醇，所以许多厨师利用这一优点，烹制出的鸡肉肥软，汤香醇味厚，风味独特的佳肴。原料：母鸡1只(约1250克)，胡椒粉1克，姜块5克，川盐适量，味精3克，料酒25克，红枣5克，枸杞5克，清汤1000克。制作：1. 鸡宰杀煺毛后，除去内脏，冲洗干净，剃去头、足爪，将鸡带骨剁成小块，姜洗干净拍破。2. 鸡块放入沸水锅内氽出血水，打尽浮沫。将瓦罐洗净，注入清汤，加入川盐、料酒、姜块、胡椒粉、搅匀后，放入氽水后的鸡块，加盖置蒸锅中用火蒸1小时左右，蒸至熟透时取出，加味精，去姜块，放进红枣、枸杞即成。特点：鸡肉烂糯软香，汤汁清鲜味美，具滋阴养胃之效。要领：1. 此菜可用老母鸡制作，其肉质虽老韧，但胶质丰富，需较长蒸制时间。2. 杀鸡之前，可先给鸡灌汤匙醋，能较快炖烂，且汤味更美。3. 在调味时，不要将盐放得过重。原料：活仔鸡1只，猪二刀肉150克，碎米芽菜75克，川盐8克，花椒3克，味精2克，白糖10克，姜(拍破)25克，葱节25克，酱油3克，料酒25克，菜油50克，荷叶适量、泥巴适量。制作：1. 将活仔鸡宰杀，煺毛洗净后，斩去头、颈、翅及脚(另用)，剔去腿大骨，加川盐适量、姜、葱、料酒、花椒码味约1小时，拣去姜、葱、花椒不要。2. 猪二刀肉切成绿豆大的粒，锅内下油烧至四成热，下肉翻炒至水分快干时，续下碎米芽菜，姜粒炒香，下川盐、味精、酱油炒匀起锅为馅。将码好的鸡置墩板上，鸡背向下，鸡腹向上，从尾部将炒好的馅攘入鸡腹内。荷叶用沸水氽一下，泥土加盐拌匀。3. 取荷叶一张将鸡包裹好，再错开缝处包第二张，令无缝隙；包后用细绳系好，最后在荷叶外均匀敷上拌好的泥土。4. 将炉中杠炭烧红，然后将泥巴鸡放在炭火上，用小火烤至泥巴全干时取出，剥去泥土，剪开细绳，去掉荷叶，把心馅掏出，将鸡改刀装盘，配以清香的心馅上桌。特点：鸡肉质地火巴软离骨，味成鲜，荷香味浓，清香爽口，心馅鲜香，装盘美观，别具一格。要领：1. 荷叶应选大张、新鲜、无孔的。如无鲜荷叶也可用干荷叶代替。2. 可以根据自己的口感，在码鸡时，加用荷叶熬出的汁来腌码。3. 烤时应常转动，以使受热均匀。注意火力，应见热不见火。4. 鲜荷叶不用沸水氽，也可上笼蒸1~2分钟；泥巴的厚度，应根据鸡的大小，火力大小决定。5. 泥中放盐宜稍重，可避免泥巴受热绽裂。原料：仔公鸡1只(约1250克)，川盐5克，刀口海椒4克，花椒面1克，桂粉适量，姜(拍破)15克，葱段15克，葱花10克，白酒5克，料酒25克，桂皮2克，八角3克，酱油50克，醋3克，白糖15克，酥花仁10克，熟惊骇麻5克，红油2克，麻油10克，花椒油3克，沸水4000克。……插图

《川渝流行菜》

媒体关注与评论

书评当今世界。交通发达，信息灵通，一些与人们生活息息相关的东西，一旦受到欢迎，便会迅速地流传开来。如流行色、流行曲、流行款式、流行方法。等等，等等，不胜枚举。本书所介绍的是流行于川渝地区的菜肴。它们有的是发现于民间的“江湖菜”，有的是厨师所独创，或借鉴其他菜肴加以改作而得的“革新菜”……，虽然源起各异，但正像流行色之流行在于悦目，流行曲之流行在于悦耳一样，流行菜的流行在于悦口，在于能给食客予“口福”的享受。本书在编撰中，对当前流行于川渝地区的菜肴进行了认真的筛选。对其原料组成、制作方法、特色特点和烹制要领等均作了详而不繁、操作性强的介绍，并每菜皆配一精美成菜彩照图。力求让读者能“按图索骥”、“照章行事”地烹饪出地道的“川渝流行菜”。大家知道，所谓流行菜总是不断变化着的。随着时间的推移，有的流行菜会流传下去，有的却会逐渐淡化、消失。所以，我们将长期追踪川渝流行菜的变化，以不断地修订、更新的内容来满足读者的需求。

2002年10月

《川渝流行菜》

编辑推荐

《川渝流行菜》一书可以作为各类烹饪培训班及旅游职业学校的教材，也可作为烹饪爱好者的常用工具书，从本书中，初学烹饪者可以找到他们在学习遇到的各种难题的解决答案，还可了解许多专业术语和专业名词，极具实用价值。

《川渝流行菜》

精彩短评

1、封面不是很好。是正品，还可以，满好的。

《川渝流行菜》

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