

# 《好生活百事通》

## 图书基本信息

书名：《好生活百事通》

13位ISBN编号：9787501984572

10位ISBN编号：7501984573

出版时间：2012-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：石玉发

页数：239

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)

# 《好生活百事通》

## 内容概要

《好生活百事通:川菜辣过瘾2888例》内容简介：麻辣川菜，巴蜀味道，独一无二，辣字当头，川菜故事，吃出历史，主要包括1000道经典炒菜、1000道特色佳肴，800条贴心提醒、80种黄金搭配、8大类食材等内容。

## 作者简介

石玉发，安徽省巢湖市人，高级烹饪师，擅长制作粤菜、鲁菜、官府菜等。曾担任顺风餐饮管理有限公司厨师长、俏江南餐饮有限公司厨师长、北京龙脉宜和酒店厨师长、浙江宁波龙湾酒店中餐厨师长、北京紫金府酒家中餐主管等职位。现任北京金泰万博苑餐饮管理有限公司万博苑食府行政总厨。

## 书籍目录

- PART 1 麻辣川菜，巴蜀好味道
- PART 2 餐厅点击率最高的招牌川菜
- PART 3 蜀乡儿女最怀念的特色川菜
- PART 5 众所周知的经典川菜
- PART 6 简单易做的家常川菜
- PART 7 有口皆碑的川小吃
- PART 8 人人爱吃的改良川菜

## 章节摘录

版权页：插图：一方水土一方菜被称为“天府之国”的四川，物产丰饶，川菜中所能用到的材料自然也是多种多样的，常见的有牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅、笋、韭菜、芹菜、藕、菠菜以及多种淡水鱼，如江团、长江鲟、雅鱼等。川菜中还有不少干货更是入菜首选材料，如银耳、黑木耳、竹荪、香菇等。另外，还有不少野菜更是制作川菜的上好材料，如地耳、绿菜、折耳根、马齿苋等。此外，许多川菜对辣椒的选择是很有讲究的，如麻辣、家常味型菜肴，必须用四川的郫县豆瓣；制作鱼香味型菜肴，必须用川味泡辣椒等。川味离不开精湛刀工刀工在菜肴的烹调工程中占有举足轻重的地位，决定着菜肴本身的形状，还影响着菜肴的色、香、味及营养。刀工自然离不开刀具，好菜也离不开好刀。川菜专用的刀具有很多，下面就介绍三种川菜中常用的刀具。口片刀特点：刀轻而体薄，刀刃锋利，使用灵活方便。适用范围：各种无骨肉食类和嫩脆的植物性材料，可切丝、丁、片、条等。缺点：切带骨或坚硬的材料时易伤刀口。口切刀特点：刀呈长方形，刀背较厚、刀口较薄、刀刃锋利。适用范围：略带碎骨和质地比较坚韧的材料，可切丝、丁、片、块、条、末等。缺点：切片的效果往往不如片刀好。口砍刀特点：长方形，刀根呈圆弧形，刀身宽厚。适用范围：带骨和质地坚硬的材料。缺点：较重，刀刃不够锋利。极具个性的川菜烹饪方式川菜的烹饪方式多种多样、手法精细，且以多层次、递增式的调味手法为特长，在烹调方法上独具匠心。一般情况下，炒川菜不过油，以卧油炒为主，风味更是别具一格。川菜的烹制方法主要包括炒、煎、烘、炸、腌、卤、熏、泡、蒸、熘、煨、煮、炖、焖、卷、爆、炆、烩、醉、拌等，其中以小炒、干煸、干烧、家常烧为独创手法。口小炒以不过油、不换锅、临时调汁、急火快炒为主要特征，菜肴起锅装盘时，香味四溢。口干煸以中火热油、材料多切丝状为主要特征，入锅后将材料不断翻拨煸炒，出锅后的菜肴脱水、干香。口干烧以中火慢烧，使浓厚的汤汁慢慢渗透到材料中，出锅后的菜肴醇香味重、美味可口。

## 编辑推荐

《好生活百事通:川菜辣过瘾2888例》由中国轻工业出版社出版。

## 精彩短评

- 1、全部彩图.对提高厨艺很有帮助
- 2、里面有我喜欢吃的菜、
- 3、非常的喜欢！物价所值！
- 4、一点都不后悔购买
- 5、适合做菜，图文并茂，简单实用。值得买
- 6、看起来很好的，不过需要用的时候慢慢来
- 7、喜欢，都是彩图，看着方便明了
- 8、我不觉得我看了这本书就会做了
- 9、学习当中 暂不发表
- 10、内容很丰富，图片不错，如果图片可以再美一点，再大一点就更好了！
- 11、可以做好吃的菜了
- 12、我没有看到原来的样子，但是应该还行，买给妈的，如果书不好的话，她肯定就告诉我了
- 13、菜式很多，讲解了菜的要点，适合有一定做菜基础的人，基本不懂怎么弄菜的建议不要购买。
- 14、看起来很难做，不过也不错
- 15、书本很精美。书本很精美。
- 16、平时就很喜欢吃川菜，上网买书也经常去逛逛川菜方面的书，总希望自己在家也可以吃到辣的过瘾的川菜，不用想吃川菜时还要去跑川菜馆子，而且花费也很多。后来购买《川菜辣过瘾2888例》这本书，因为它的封面很吸引我，看着有食欲，而且菜谱的实例也很多，我爱吃的几样川菜都有，书里介绍的做菜的食材都容易买到，做菜方法也很容易操作，老公和我尝试做了几道川菜来款待朋友，大家都认为很好吃。我想以后在家就可以吃川菜了。
- 17、说是2888例有点夸张呢
- 18、精选了2888种经典川菜，道道美味，口口正宗，为您奉上最为精致火爆的川菜盛宴。
- 19、分为，招牌川菜，特色川菜，时尚川菜，经典川菜，家产川菜，川味小吃，改良川菜几个大类，家产川菜又按原材料，荤素之类的分开来，总的来说，还是不错的，至少家里吃吃还是够得，有些菜还附上了厨师的建议，还是可以的。
- 20、书内容不错，印刷也不错，就是装订不好，刚看了一会就有一页掉了，估计要散开了，郁闷
- 21、每一道菜都有彩图，还有提示，非常有用！
- 22、这本书很厚，挺划算的。
- 23、每个菜都有图片

## 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)