

《四川风味菜》

图书基本信息

书名：《四川风味菜》

13位ISBN编号：9787542722010

10位ISBN编号：7542722018

出版时间：2005-9

出版社：上海科学普及出版社

作者：张苏华

页数：195

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

《四川风味菜》

内容概要

四川菜简称川菜，是我国主要菜系之一。它不仅在国内烹饪领域中享有盛誉，在国际上也是世人瞩目的一种中国菜。川菜的最大特点是调味变化的多样性，以口味多、广、厚著称，所以享有“一菜一格、百菜百味”的美誉。它的味别主要有咸鲜、家常、麻辣、鱼香、姜汁、胡辣、糖醋、甜香、香糟、酱香、豆瓣、陈皮、香辣、烟香、麻酱等几十种，其中家常、鱼香、怪味、椒麻、麻辣诸味，是四川菜所独有的风味。川菜对辣味的运用，尤有独到之处。川菜对辣味的运用具有不燥、适口、有层次、有韵味等独特的风格，而且细腻入微。

为满足广大烹饪工作者和川菜爱好者的需要，作者以多年的厨艺实践经验，尽力把川菜的特色以及烹饪方法介绍给广大读者。

《四川风味菜》

作者简介

张苏华，51岁。特级烹调厨师，现任上海食文化研究会理事。

1997年，编著《名贤咏题菜谱》专著。2001年，接受上海东方电台“阿拉上海人”专访。2001-2002年，在《新民晚报》“食家庄”版面上发表近30多篇烹饪文章。2001-2002年，被上海教育电视台聘为百集电视系列专

《四川风味菜》

书籍目录

一、精致冷菜 1、四川泡菜 2、辣白菜 3、棒棒鸡丝 4、泡椒鳝鱼 5、金银海蜇 6、蒜泥白肉 7、灯影牛肉 8、炆黄瓜条 9、怪味鸡丝 10、麻辣凤爪 11、辣子鱼块 12、红油肚片 13、麻辣牛肉丝 14、麻酱腰片 15、夫妻肺片 16、陈皮牛肉 17、椒麻鱼片 18、姜汁鸭掌 19、红油抖鸡丁 20、葱辣大虾 21、杏仁豆腐 22、陈皮羊肉 23、麻辣泥鳅.....二、美味热菜 1、鱼肚四季豆 2、家常海参 3、三鲜猴头菇 4、鱿鱼烩肉片 5、宫保鸡丁 6、鱼香鸡丝 7、长寿果蒸鸡 8、泡椒鸡花 9、干烧凤脯条 10、炸芝麻鸡球 11、虫草鸭子 12、炒鸭脯 13、芋仔烧鸭 14、虾仁油菜心三、营养汤类 1、酸辣汤 2、成都蛋汤 3、清汤鱼圆 4、家常鱼片氽汤 5、鸡茸鱼丁豆花汤 6、菠饺银肺汤 7、连锅汤 8、川鲫鱼汤 9、香菇鸭球汤 10、漂浮鱼片汤.....

章节摘录

插图

《四川风味菜》

编辑推荐

跟名厨学烧家常菜，想在四川这个大都市品尝风味菜，也是大有学问的。冷菜、热菜、营养汤类，各有其风情和文化，也各有其特有的吃法和礼仪，本书是对四川风味菜的详细解读。

《四川风味菜》

精彩短评

- 1、内容很一般，最近看多了彩色的烹调书，看这本只有文字没有图片的书很不习惯。
- 2、对做工上描写得很清晰 感觉还不错

《四川风味菜》

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