

# 《川味糊辣菜》

## 图书基本信息

书名：《川味糊辣菜》

13位ISBN编号：9787536453395

10位ISBN编号：7536453396

出版时间：2003-10-1

出版社：四川科学技术出版社

作者：潘胜林

页数：212

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)

# 《川味糊辣菜》

## 内容概要

辣味是川菜复合味中的一种特殊的味型，它赢得了众多食者的喜爱，其辣、麻、香鲜，脍炙人口，糊辣菜辣而不燥。香辣中透出厚重的麻味，但是真正做好糊辣味，必须掌握一定的技巧，本书用糊辣味这一种特殊味型，烹制出如海味、鱼类、禽类、畜类、蔬菜类等一系列糊辣菜式。为飨读者，本书从以下几个方面分别介绍糊辣菜的几种制作烹制规律：

一、糊辣味可运用多种烹制方法制作成菜，但每菜自成一格，有着细微的变化。

二、吸收新调味和根据原料性能，可以烹制出不山口味的变化糊辣味来。

三、也可以制作出不同品种的冷菜调制糊辣味。

四、运用不同的品种和产地的原料烹制出的糊辣菜肴，则口味有很明显的变化。如用金川的新花椒和彭州的干红七星椒烹制品的菜烹与传统的郫县干二金条辣椒，汉源干花烹制出的菜肴。其滋味差异变化很大，风格也迥然不同。

五、糊辣味这一特殊味型也在实践中发展，它通过不断吸收、挖掘、创新、发展出更新的糊辣味型来，本书收集的212个菜肴是用不同原料、不同烹调方法烹制出来的，具体到每一个怎样做好，可根据食者的需要，不妨以此书为蓝本，下厨试一试。

# 《川味焗辣菜》

## 书籍目录

鱿鱼料鸡丝

炆鱿鱼花

焗辣鲜贝

香辣螺蛳

香辣鱼皮

香辣虾糕

宫保鲜虾

宫保青蟹

烧大虾

香辣蛭肉

蒜辣裙边

香辣鱼唇

焗辣鱼肚

焗辣海参

炒海螺片

棕菜炒鱼皮

鲜辣海螺片

香辣脆皮虾

泡青菜熘虾仁

鸡腿菇炒虾仁

咖喱扇贝

香辣田螺

蕨菜鱿鱼丝

辣香咖喱墨鱼

# 《川味烔辣菜》

## 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](http://www.tushu000.com)