

# 《过瘾川菜》

## 图书基本信息

书名：《过瘾川菜》

13位ISBN编号：9787543629240

10位ISBN编号：7543629240

出版时间：2005-1-1

出版社：青岛

作者：张绪华,王作生,张绪华,王作生

页数：80

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)

# 《过瘾川菜》

## 内容概要

《麻辣川菜》主要内容包括：绝色川味：追溯川菜的历史，川菜，不止麻辣那么简单，特色川味酱料，经典中的经典：四川火锅。凉菜篇：川北凉粉（麻辣味），家常豆腐乳（麻辣味），麻辣豆腐干（麻辣味），辣子拌豆腐（麻辣味），麻辣耳丝（麻辣味），麻辣猪手（麻辣味），麻辣猪尾（麻辣味），夫妻肺片（麻辣味），凉拌牛肉（麻辣味），麻辣千张（麻辣味），麻辣牛筋（麻辣味），口水鸡（麻辣味）等等。

# 《过瘾川菜》

## 书籍目录

1. 绝色川味 追溯川菜的历史 川菜，不止麻辣那么简单 特色川味酱料 经典中的经典：四川火锅

2. 凉菜篇 川北凉粉（麻辣味） 家常豆腐乳（麻辣味） 麻辣豆腐干（麻辣味） 辣子拌豆腐（麻辣味） 麻辣耳丝（麻辣味） 麻辣猪手（麻辣味） 麻辣猪尾（麻辣味） 夫妻肺片（麻辣味） 凉拌牛肉（麻辣味） 麻辣千张（麻辣味） 麻辣牛筋（麻辣味） 口水鸡（麻辣味） 麻辣鸡块（麻辣味） 麻辣鸭肠（麻辣味） 山椒鸭胗（麻辣味） 麻辣酥鱼（麻辣味） 山椒拌白萝卜（酸辣味） 四川泡菜（酸辣味） 泡椒凤爪（酸辣味） 鸡丝拌海蜇（酸辣味） 老厨章鱼（酸辣味） 虾皮拌茄泥（酸辣味） 辣子鱼块（酸辣味） 红油豆干（红油味） 红油肚丝（红油味） 红油腐竹鸡片（红油味） 天主堂鸡片（红油味） 白斩鸡（红油味） 红油萝卜鸡丁（红油味） 红油鸡翅（红油味） 鱼香黄豆（鱼香味） 豆瓣花生米（鱼香味） 鱼香山豆角（鱼香味） 麻辣冬笋（香辣味） 洋葱拌兔肉（香辣味） 棒棒鸡（香辣味） 蒜泥白肉（蒜泥味） 炆土豆丝（椒麻味） 凉拌海带结（椒麻味） 葱油鸡（椒麻味） 姜汁芸豆（姜汁味） 姜汁菠菜（姜汁味） 米椒姜汁牛肉（姜汁味） 四川熏肉（烟香味） 麻酱豆腐（麻酱味） 麻酱肝片（麻酱味） 冰镇菜心（成鲜味） 盐水花生（成鲜味） 盐水毛豆（成鲜味） 香糟鱼条（香糟味） 五香花生（五香味） 怪味蚕豆（怪味） 怪味苦瓜（怪味） 怪味仔鸡（怪味） 怪味鸡块（怪味） 怪味凤爪（怪味） 怪味鸭肠（怪味） 芥末白菜墩（芥末味） 生拌茼蒿（芥末味） 鸡丝拉皮（芥末味） 糖醋酿藕（糖醋味） 蒜瓣带鱼（家常味）

3. 热菜篇 家常豆腐（家常味） 干煸芸豆（家常味） 回锅肉（家常味） 生爆盐煎肉（家常味） 宫保肉花（家常味） 辣豉排骨（家常味） 宫保鸡丁（家常味） 辣子鸡丁（家常味） 豆腐鲫鱼（家常味） 炆锅鱼（家常味） 干烧虾仁（家常味） 麻婆豆腐（麻辣味） 水煮肉片（麻辣味） 麻辣里脊（麻辣味） 灯影牛肉（麻辣味）……

4. 川味锅厨房窍门

# 《过瘾川菜》

## 章节摘录

插图：

# 《过瘾川菜》

## 编辑推荐

《过瘾川菜(最新版)》由青岛出版社出版。

# 《过瘾川菜》

## 精彩短评

1、用料有！但是没用量！对一般烹饪技术的不是很适合。

# 《过瘾川菜》

## 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)