

《绝色川香》

图书基本信息

书名：《绝色川香》

13位ISBN编号：9787500075233

10位ISBN编号：7500075235

出版时间：2006-7-1

出版社：中国大百科全书出版社

作者：萨巴蒂娜

页数：118

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

《绝色川香》

前言

倾国三国的美味历程——川国演义 我在北京自己去吃川菜，我在上海被请吃川菜，我去了深圳，那里川肆林立，无论请人或者被请，我依然吃川菜。 天下的美食，单论普及程度，当属川菜第一。如同世间所有能让人无法自拔的事物一般，融汇千百种滋味于一身的川菜，绝对能将绝大多数人的胃口毫不费力地俘虏而去，从身体到灵魂都彻底征服。即使是再矜持的人，到最后也大多都是一口接一口地大吃特吃，完全看不到一丝收敛，更不用说那些直扑川菜而去的馋鬼了。过不了多长时间，川臣们个个都是额头布满汗珠，口鼻大呼小喘，狂喝可乐、冰水、啤酒，狂吃米饭、大饼、馒头... 尽管如此，每个人依然干劲十足，丝毫没有退却之意——这就是能诱惑众食客的川菜的真正实力，也是它个中的魅力——是一种直来直去的“勾引”。 川菜的勾人之道，最讲究的是色香味俱全，且强调浓墨重彩，如脸谱般鲜明的品相——比如川菜的辣。初夏时节，青色的海椒（川椒）挂满枝头。这时候滋味微辣，入口清香。过些时候，微辣渐渐重了，带有一丝微甜，丰富了辣的意味。时光流转，进入秋天，海椒变得红了。这时候，海椒的风韵才毫无顾忌地显露出来。川椒的滋味本身就是如此多的层次，再加上川菜的其他调料，那辣更是变化多端，具有风情万种了：糊辣味辣得野，酸辣味辣得香，麻辣味辣得过瘾，红油味辣的透彻，椒麻味最有感觉，家常味最感亲切.....荔枝辣香味、鱼香味、陈皮味、怪味更是锦上添花！ 其实川菜虽然讲究选料，但对学川菜的人而言，调料和主料并不是太大的问题。一是川菜既然全国流行，自然各地都能买到各种各样的川菜辅料，从朝天椒到鱼辣子，都能在大一点的超市上看到；二是川菜并不是一味追求“正宗”，真正的核心是色香味俱全，而不是非要用四川的青笋和四川的锅。其实川菜发展至今，变化不断，近年来流行的新派川菜，早就从别的菜系中取了无数的创意和材料为已所用。我们又何必拘泥于正宗与否？所以说，做的好吃是任何菜式至高无上的烹饪标准。 说了这么多，忽然想到这周日有几个人答应要来我家做福寿螺，开红油火锅party，只是这诱惑就让人受不了。 感谢能做一手好川菜的王小菲（不是那个嫁给令狐冲的女子）。 感谢号称祖上在四川待了数百年的川仔张继（不是那个枫桥夜泊的张继）。 感谢这个迷人的夏天。

《绝色川香》

内容概要

川菜并不是单纯的又麻又辣，可以将她比成千面佳人，有豪爽也有温柔，既阳刚亦含娇媚，有的时候川菜也会变得清淡爽口而犹抱琵琶半遮面，同样让每个人的唇舌毫无招架之力。所以说，用“博大精深”来形容川菜文化毫不为过。

本书佛在教会每一个热爱饮食的人做一手地道的川菜，分为铿锵麻辣、川有百味、小吃龙门阵、无水不成川、菜川食神绝招，让你认识川菜、体验川菜、享受川菜！

目录：

铿锵麻辣

宫爆世家——宫爆虾仁

鱼香之爱——鱼香肉丝

水煮江湖——水煮牛肉

鲜美的酷刑——辣子鸡

一吃就停不下来的毛血旺

豆府真无赖——麻婆豆腐

咬耳朵说的秘密——红油耳片

龙宫的火焰——辣豆瓣鱼

怀念簋街的夏天——麻辣小龙虾

再来一碗饭——酣畅淋漓回锅肉

一条一条吃——虎皮尖椒

不做路人甲——干煸四季豆

小鱼儿和花无缺——芋头黄腊丁

小螺也疯狂——福寿螺

香辣在口中横行——香辣蟹

虾儿团团转——盆盆虾

额头微汗——生爆盐煎肉

川有百味

下酒相宜之盐水腌花

原汁原味坛子肉

宁舍熊掌——葱辣鱼块

妥协的愉悦——生炒蒜薹肉

鸡糊涂，我不糊涂——糊涂鸡

温柔可爱的荷包豆腐

眼睛也想吃的贵妃鸡翅

脆糯香甜荸荠圆子

好想回家吃的冬菜扣肉

大师出场了——干烧明虾

鲜得使人不忍离去——翡翠虾仁

夏日小菜之姜汁豇豆

轰炸视觉的三鲜锅巴

《绝色川香》

作者简介

《贝太厨房》的版权合作方是Betty Bossi，Betty Bossi是瑞士主流媒体市场的德语烹饪月刊。

书籍目录

铿锵麻辣

- 10 宫爆世家——宫爆虾仁
- 12 鱼香之爱——鱼香肉丝
- 14 水煮江湖——水煮牛肉
- 16 鲜美的酷刑——辣子鸡
- 18 一吃就停不下来的毛血旺
- 20 豆腐真无赖——麻婆豆腐
- 22 咬耳朵说的秘密——红油耳片
- 24 龙宫的火焰——辣豆瓣鱼
- 26 怀念簋街的夏天——麻辣小龙虾
- 28 再来一碗饭——酣畅淋漓回锅肉
- 30 一条一条吃——虎皮尖椒
- 32 不做路人甲——干煸四季豆
- 34 小鱼儿和花无缺——芋头黄腊丁
- 36 小螺也疯狂——福寿螺
- 38 香辣在口中横行——香辣蟹
- 40 虾儿团团转——盆盆虾
- 42 额头微汗——生爆盐煎肉

川有百味

- 46 下酒相宜之盐花腌花
- 48 原汁原味坛子肉
- 50 宁舍熊掌——葱辣鱼块
- 52 妥协的愉悦——生炒蒜薹肉
- 54 鸡糊涂，我不糊涂——糊涂鸡
- 56 温柔可爱的荷包豆腐
- 58 眼睛也想吃的贵妃鸡翅
- 60 脆糯香甜荸荠圆子
- 62 好想回家吃的冬菜扣肉
- 64 大师出场了——干烧明虾
- 66 鲜得使人不忍离去——翡翠虾仁
- 68 夏日小菜之姜汁豇豆
- 70 轰炸视觉的三鲜锅巴

小吃龙门阵

- 74 川中美人——龙抄手
- 76 速战速决——鸡丝凉面
- 78 咀嚼的快乐——夫妻肺片
- 80 似“白”非“白”——蒜泥白肉
- 82 清凉中舞动的辣爽——川北凉粉
- 84 令人捉摸不定的鸡豆花
- 86 激情的洗礼——酸辣粉
- 88 幸福也可以串起来——串串香

无水不成川

- 92 在香辣的水汽中寻找幸福——红油火锅
- 96 酸外有鲜、鲜外有酸——酸汤鱼火锅
- 98 吃100年也不厌倦的泡菜
- 102 一见“非”故——泡豇豆

川菜食神绝招

《绝色川香》

106 椒麻汁

107 怪味汁

108 麻辣汁

109 葱油汁

110 鱼香汁

111 蒜泥汁

112 《贝太厨房》已出版图书介绍

115 我们的团队

《绝色川香》

章节摘录

鱼香之爱——鱼香肉丝 准备时间：10分钟 烹饪时间：10分钟 特色： 颜色红艳，肉质细嫩，咸、甜、酸、辣四味兼备，姜、蒜、葱香突出。自己亲手做出这道家喻户晓的名菜，在家人面前展示一下你的厨艺吧!

用料： 猪后臀尖肉 200g 冬笋 50g 水发木耳 25g 泡红辣椒40g 盐 1/2茶匙(3g) 姜末 2茶匙(10g) 蒜末 3茶匙(15g) 葱花 2茶匙(10g) 生抽 2茶匙(10ml) 醋 2茶匙(10ml) 白糖 2茶匙(10g) 料酒 1茶匙(5ml) 鸡精 1/2茶匙(3g) 水淀粉 25ml 鲜汤 少许 油 适量

做法： 1. 后臀尖洗净，切成长细丝，加少许盐、水淀粉、料酒将其拌匀，使猪肉充分入味。
2. 泡红辣椒剁细剁碎。冬笋、木耳洗净，分别切成细丝后，用开水焯烫一遍备用。
3. 将生抽、醋，白糖、鸡精、水淀粉、鲜汤、盐搅拌均匀，兑成鱼香汁备用。
4. 大火烧热炒锅，放油烧至七成热，将肉丝下入炒散，加泡辣椒、姜末、蒜末爆炒，炒出香味之后再放入木耳丝、冬笋丝、葱花炒匀，烹入鱼香汁，迅速翻炒起锅装盘即成。

小贴士： 1. 肉最好选择有七成瘦肉三成肥肉的后臀尖，这样的选料才会使口味更加地道。
2. 不同于大连的鱼香肉丝，川菜中鱼香肉丝甜味和酸味较重，且做出来的肉完全被酱汁所覆盖，这样吃起来酱味浓，有时吃完肉后，留下的酱汁还可下饭。

《绝色川香》

媒体关注与评论

书评随书附赠“太太乐”鸡精一袋+《贝太厨房》杂志一本。不要以为看似复杂的川菜都很难做，读完本书的“铿锵麻辣”、“川有百味”、“小吃龙门阵”、“无水不成川”、“川菜食神绝招”几个部分，你一定会摩拳擦掌、跃跃欲试！有此书在手，让你转眼变身超级川厨，做出让家人朋友大呼过瘾的川美味来。如此难以抵挡的麻辣诱惑，绝对会让你的味蕾全面绽放！贝太携手读书人，好书美食齐奉献！

《绝色川香》

编辑推荐

《绝色川香》旨在教会每一个热爱饮食的人做一手地道的川菜，让你认识川菜、体验川菜、享受川菜!这是一本精致的川菜烹饪书籍。由精美图片、菜肴特色、使用菜料、做法和小贴士等内容组成，语言通俗，印刷精美，编排精巧，可以悬挂。相信各位烹饪爱好者，尤其是家庭主妇一定会喜欢。川菜并不是单纯的麻辣口味，可以将她比成千面佳人，有豪爽也有温柔、既阳刚亦含娇媚，有的时候川菜也会变得清淡爽口而犹抱琵琶半遮面，同样让每个人的唇舌毫无招架之力。所以说，用“博大精深”来形容川菜文化毫不为过。

《绝色川香》

精彩短评

- 1、实用
- 2、好品牌的书，值得信赖
- 3、还不如我自己做的好吃！后悔死了。
- 4、媳妇爱吃辣
- 5、多年后重逢KINGKING 此女听闻我乃一道道地地的吃货 送了我一本 收了 然后对她家的另外一本又继续垂涎
- 6、倍感亲切的辣椒们，内容有点水，最后十几页基本就是拼凑，而且内容也有瑕疵，不够地道，至少很多菜式没有姜！参考一下石光华的《我的川菜生活》，地道川菜！
- 7、就是辣的爷吃不了啊。。。
- 8、作为基本的菜谱来说是够了
- 9、妻子让买的
- 10、图文并茂，就差色香味了！值得推荐的好书
- 11、图片很诱人.....
- 12、很地道，很不错。
- 13、适合睡前阅读
- 14、书的内容不多，只有几种菜
- 15、好喜欢川菜，虽然辣椒多
- 16、书不错，价格便宜，值得一看

- 1、按照书上的菜谱，成功地做出了“麻婆豆腐”和“贵妃鸡翅”，都得到了朋友们的肯定。虽然有些指示不是很明确，但是按部就班还是能做出家常菜做不出的美味。比如鸡翅里用到红葡萄酒，既上色又有风味。（我用的可是香格里拉藏秘！）如果爱吃肉食的话，还能得到更多的启示。相对来说，只吃白肉的我，可以实践的菜式就不那么多了。不过，能做出两道菜，我已经觉得，值了！
- 2、如果你是传统川菜fans，一定对这些菜耳熟能详，倍感亲切，这些都是伴着我们辣味旅程的启蒙课程，好吃还不行，辣才是关键，而且要辣的漂亮。
- 3、订阅《贝太厨房》多年，对她家出的书还算是信任的。本来想买这本书的。不过，幸亏买之前翻了一下。书的品质之差让我有些吃惊。。。还好没有买啊！虽然川菜因为辣而出名，但川菜的特色不只是辣。除了有辣椒之外，也讲究原料和做法。这本书我翻了一下，就我所了解的菜品评论两句：蒜泥白肉的肉片切得比城墙还厚，这样不能入味，去除不了肥肉中的腻味。蒜泥白肉这道菜就是讲究要把肥瘦相连的猪肉煮到半熟，然后切得如“牛皮灯影”那么薄，再佐以蒜泥等调料调味，才能爽口。很难想像照书中介绍那样做出的菜是什么味道。夫妻肺片里面牛肉太多（其实正宗的肺片应该连牛肉也没有的），牛肚用得是百叶而不是牛板肚。而且没有牛心，牛头皮和牛舌。正宗夫妻肺片除了吃调料，还要吃的就是所谓“肺片”的口感。牛肉和牛百叶是无法体现这种口感的。纵使现在的“改良”川菜很多，口味有些改变，但对于一些传统川菜，既然是传统，也就有它的特点。借用他的名字而“改良”是很不地道的。炒小龙虾是比较新派的川菜。不过炒小龙虾不去虾头，这样根本不能入味，会有一点点的腥味（这个是在簋街吃“麻小”得到的教训）。在四川恐怕很难见到这种做法。串串香用的毛肚居然是白毛肚。。。这在四川是难遇到的。四川人不喜欢吃白毛肚，因为口感不好。而且象串串香之类的，可能会涮得比较久的东西就更不会选白毛肚了。。。。。。。。。。对于爱吃川菜的朋友，我只是希望他们能吃到真正好吃的川菜，不要因为吃到书上推荐做出来的川菜而对川菜产生不好的印象。就像北京遍街的“成都小吃”馆毁了许多人对成都小吃的印象一样。说实话，我很怀疑，这本书的编辑们就只是走了一两家在京城很烂的“成都小吃”馆（连川办也没有去过），就写出了这本书。。。悲哀。
- 4、第一次写书评，几年前偶然间发现这本菜谱，看着图片上的菜很诱人就买了下来，几年过去了，根据菜谱上做出了宫保大虾，辣子鸡，盆盆虾，回锅肉，干煸四季豆，这些菜都成我保留菜品了，每次做完一个新菜，媳妇都说好好吃啊，然后她带到单位，她同事也是说好好吃，还说你老公怎么什么都会做啊，心里真的很温暖，其实每次做饭下厨房有时候是很累的，但渐渐的就成为一种乐趣了，每次听到别人的称赞，在累的过程也就忽略了，其实生活也是这样，苦中有乐，休息的时间在美食的时间徜徉，是一种幸福。

《绝色川香》

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