

《四川清淡菜》

书籍信息

版次：1

页数：235

字数：130000

印刷时间：2003年03月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787536450752

丛书名：川菜百味经典丛书

编辑推荐

内容简介

川菜的味道之所以丰富多彩，主要是对调味十分讲究。在烹调中善于调味、精于调味，做到定味准确，味味相融。五味调和百味香，就是川菜的本质所在。从科学的角度来讲，川菜的味道，不仅是遵守了科学的调味原理，善于知味、辩味、用味、造味，也是按照调味的原则进行了结果。具体体现在根据原料的不同性质特点调味，根据季节的变化进行调味，根据菜肴的特色调味，才组成了万紫千红的川菜花园。

本书概括了传统和当今川菜味型的精华，有系统性、理论性、实践性、操作性的特点，立意新颖，品位上乘，菜肴独特，是不可多得创新之作，读者可根据自己的口味爱好进行选择，从而体会到川菜“百菜百味”之深远意境。

目录

咸鲜味

水晶鸭脯

牛肝菌熘鸡片

苹果鸡片

野山菌烩鸡肾

鲜熘鸭肝

凉瓜鸭掌

凤梨乳鸽

珊瑚雪花鸡

烩竹荪鸭舌

银杏牛蛙

白油鸡片

白油鸡肾

玫瑰鸡片

鲜熘鸡片

柠檬鸡片

盐水鸡翅

盐水鸭条

爽口鸡片

鸭腰蕨菜汤
清水鸡丸
双椒凤冠
口蘑凤冠
鸡蒙兰花
五彩鸡丝
青椒鸭汤
桃仁鸡片
仔妆鸭煲
杞圆荔莲乳鸽汤

水滑肉片
桃仁兔丁
银芽兔丝
盐水乳鸽
肝片汤
茼蒿肉片
白油肝片
甜椒肉丝
酸菜肉丝汤
时蔬丸子汤
香菇双腰丁
金针肚丝
西芹肚花
芦笋肉丝
花仁皮冻
鸡菇炒肝片
桂花肉冻
鸡菇炒肝片
苦笋肉片
苹果炒肉丁
蒜爆羊肉
桃仁鱼排
水晶大虾
玉米烩虾仁
清蒸桂鱼
玫瑰鲜鲍
铁板鱼云

.....
甜酸味
橙汁冬瓜条
珊瑚泡菜
果味雪莲

雀翅黄瓜
甜酸萝卜

姜汁味
姜汁豇豆
姜汁菠菜
姜汁马齿苋
姜汁芦笋
姜汁基围虾

甜香味
糖粘花仁
传统八宝锅珍
八宝瓢梨
蜜汁桃脯
蚕豆香泥

泡椒味
山椒鲫鱼
山椒兔丁
山椒炒海参
山椒墨鱼仔
泡椒猪手

荔枝味
锅巴肉片
荔枝腰块
江津肉片
锅巴鳊鱼片
荔枝鱼丁

芥末味
芥末脆肚花
芥末鲜鱿丝
芥末拌三丝
三文鱼刺参
芥末西芹

茄汁味
茄汁嫩鱼片
炸茄汁鱼条
茄汁菠萝鱼柳

茄汁仔排
茄汁牛舌

糖醋味

糖醋排骨

糖醋里脊

糖醋脆皮鱼

糖醋鲜虾

糖醋脆莲白

咸甜味

烧皱皮肉

冰糖兔丁

菊花莲藕

等等

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)