

《四川奇味菜》

书籍信息

版次：1

页数：217

字数：120000

印刷时间：2004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：9787536450714

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

怪味

奇味猪里脊

奇味脆皮肘

怪味猪排

怪味肚丁

怪味丸子

怪味牛肉卷

奇味兔子

新奇陈皮兔

怪味鸭蛋

奇味鸭子

怪味凤爪

怪味鸡片

怪味扇贝

怪味催蟹

怪味田螺

怪味拌鱼

怪味鱼排

奇味鳝卷

奇味三文鱼卷

怪味鲫鱼

怪味豇豆

怪味土豆泥

怪味蚕豆

咖喱味

咖喱鸡丁汤

咖喱兔头

咖喱鱼头煲

咖喱牛舌

咖喱水煮腰片

咖喱牛肉块

咖喱豆腐

咖喱腐干

咖喱苦瓜

孜然味

孜然凤翅

孜然牛肉

孜然鱼羊卷

孜然兔肉串

孜然兔排

孜然排骨

孜然土豆饼

孜然鳝卷

孜然水煮鱼片

咖啡味

咖啡杏仁

咖啡鸡腿

茶香味

茶香里脊

茶香肉片汤

春芽鸡柳

茶香鸭舌蛋

茶香鳊鱼片

茶香竹笼鲜鳝

茶香鱼片

绿茶银鱼排

酒香味

.....

蒜香味

烟香味

藿香味

竹香味
荷香味
奶香味
新潮复合味
水果味

咖喱味
咖喱鸡丁汤
咖喱兔头
咖喱鱼头煲
咖喱烧羊肉
咖喱牛舌

孜然味
孜然凤翅
孜然羊肉
孜然鱼羊卷
孜然兔肉串
孜然兔排

咖啡味
咖啡杏仁
咖啡鸡腿

茶香味
茶香里脊
茶香肉片汤
春芽鸡柳
茶香鸭舌蛋
茶香鳊鱼片

酒香味
茅台醉排骨
啤酒香排骨
酒香猪耳
酒香脑花
酒香松籽鸡

蒜香味
蒜香腊肉
面筋蒜香骨
蒜香脆骨

蒜香蒸牛蛙
蒜香泥鳅

烟香味
烟香鹅
烟香仔鸡
烟熏怪味排骨
烟香黄花鱼
烟香豆腐

藿香味
藿香兔头
藿香脆皮鸡
藿香虾仁
藿香鱼羹
藿香醋鱼

竹香味
竹香牛肉
竹香翠滑肉
竹筒咖啡兔
竹香粉蒸肉
竹香牛排

荷香味
荷香素粉蒸肉
荷叶蒸肉
荷香辣排
荷香牛肉
荷叶包兔

奶香味
奶香脑花泥
奶香咖啡鸭
奶香鸡腿
奶油鱼卷
奶香蘑菇

新潮复合味
XO酱爆脆骨
煲仔鱼头牛花
煲仔铁板白鳝

沙茶酱酥鸭
沙茶排骨

水果味
果香夹沙肉
果香肉饼
苹果肉卷
蜜枣里脊肉
柠果酱香骨
后记
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)