

《重庆江湖菜》

图书基本信息

书名：《重庆江湖菜》

13位ISBN编号：9787536663381

10位ISBN编号：7536663382

出版时间：2003-9

出版社：重庆出版社

作者：陈夏辉

页数：150

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.tushu111.com

《重庆江湖菜》

内容概要

什么是江湖菜？重庆的江湖菜都有哪些特点呢？美不胜收的水煮烧白，中看好吃的玛瑙裙边，乡土味十足的老嫂子蒸腊肉……《重庆江湖菜》为你揭开一道道火爆江湖菜的神秘面纱，教你吃的明明白白，通透透透，练就一手无招胜有招的重庆江湖菜手艺！

《重庆江湖菜》

书籍目录

导言

水产类

翠云水煮鱼

霸王功夫鱼

船夫鱼

石锅乾隆鲑

荷香泡菜鱼

番茄泡菜鱼

锅盔鱼丁

早蒸江团

渝州酸汤鱼

生烤鲫鱼

炆锅鲢鱼

串烧鳗鱼

鱼米之香

松仁桂鱼

上汤水密子

白酥水密子

苦*双椒鲢鱼汤

筒筒鳝鱼

椒麻鳝丝

酸辣鳝段粉丝

糯米鱿鱼仔

香

章节摘录

制作方法 1. 公鸡宰杀治净，斩成块，放姜块20克、大葱节、料酒腌码10分钟。猪肚刮洗干净，入锅白卤至坨熟，切成条。火腿切片，冬笋切片，香菇切片，洋葱切大颗，芹菜梗切颗，胡萝卜切颗，郫县豆瓣剁细，干红辣椒切节，老姜切成片，大蒜切成片，花生米入锅炒熟去皮，铡成粗颗。

2. 炒锅置旺火上，放猪油烧至六成热，放入鸡块煸炒至水气干时，烹入料酒略炒，放花椒、干红辣椒节、五香粉、姜片、蒜片、郫县豆瓣、老抽不停翻炒，炒至鸡块酥香油色红亮时，放入肚条炒转。

3. 砂煲置旺火上，放少量油烧至五成热，投入洋葱颗、芹菜颗、胡萝卜颗炒香，掺入高汤，放香菇片烧沸。然后把鸡块、肚条转入，放火腿片、冬笋片略烧，下胡椒、白糖、鸡精、味精调味，撒上花生米即可连锅上桌。

凤栖梧桐 在较场口一家老字号饭店与几位文友小酌，该店G厨师长特别制作了几款新菜，其中一道鸡爪筋炒西芹，引起大家浓厚兴趣。该菜白绿相间，鸡爪筋软糯滑爽、富有弹性，西芹菜鲜嫩脆爽、兼有清香，真是色香味俱佳。对此菜G先生作了介绍：近年国外研究发现，鸡脚特别是鸡爪筋含有多种蛋白质、维生素、氨基酸，其中胶原蛋白的含量极为丰富，外电有报道称，鸡爪筋所含胶原蛋白有消除面部皱纹的特殊功效。一时间在港、台、日、韩及东南亚鸡爪筋“洛阳纸贵”，这股吃鸡爪筋可美容之风也刮到了重庆，为了使在座的小姐更加靓丽，女士永远年轻，先生青春永驻，今天向大家推荐这道鸡爪筋菜。不过你们不能白吃，这道菜暂时还没有名字，这里请各位朋友不吝赐教。文友们见仁见智发表了意见，最后在某报美食专版供职的N小姐发表的见解得到大家的首肯：鸡有凤之美誉，鸡爪筋乃凤筋，雪白的凤筋与碧绿的西芹配伍，很典雅很高贵，菜名就叫“凤栖梧桐”，既与菜的内容相符，又有吉祥象征。

用料 鸡爪筋 100克 西芹 150克 老姜 20克 大葱 20克 大蒜 190克 精盐 3克 胡椒粉 3克 鸡精 5克 味精 5克 高汤 100克 水豆粉 5克 色拉油250克耗75克

制作方法 1. 鸡爪筋放入容器，加温水浸泡10分钟取出，再下锅加温水，用旺火煮沸熄火；闷发30分钟取出，用温水浸泡，去除腐肉、白膜，再入锅。反复几次，至鸡爪筋彻底涨发。把发好的鸡爪筋用沸水氽一下，然后放入碗中掺入高汤，下姜片、葱节、胡椒粉、鸡精、料酒，上笼蒸入味坨糯取出，拣去姜片、葱节不用。 2. 西芹撕去筋，洗净，切成二粗丝。老姜10克切成丝，大蒜切片。 3. 炒锅置旺火上，掺入色拉油烧至六成热，放入西芹丝滑油后用抄瓢捞出。锅内留少量油，放入姜丝、蒜片炒香，下鸡爪筋、西芹丝炒转，加精盐、味精簸转，勾入水豆粉起锅即可。

岷夯鸡 朋友来电称：又发现了好吃的新大陆，日前在大坪品尝了山巴大力鸡，味道好极了，好像是一个来自四川大巴山的人发明的。笔者一听乐了，这叫“岷夯鸡”，是从云南昆明传入重庆的一种壮家酸汤鸡，“岷夯”是壮语，翻译成汉语就是酸汤的意思。岷夯鸡并非新发明，据说其法盛行于唐宋时期，正宗岷夯鸡特点是：选料认真，做工精细，配料讲究。用壮家独有的红青菜和独有的细茺芹(即人们常说的岷夯草)，加适量盐，用米汤浸泡数天，方能制成色鲜味美的酸汤，酸汤内要加草果、八角、茴香、新姜调味。先用鸡骨、鸡肉熬味后再涮食鸡肉片、蒜苗、豌豆尖、粉丝，用壮乡蘸味碟调味，菜品肉嫩、菜甜、汤鲜，酸甜辣香，油而不腻。时下重庆流行的岷夯鸡，经重庆厨师的改良大多已本土化了，成了地道的重庆酸汤鸡。重庆岷夯鸡虽然缺少了壮家风味，但仍不失为一道好菜。

用料 土仔公鸡 2只 酸菜 100克 野山椒 1瓶200克 番茄 150克 火 锅底料 250克 老姜 50克 白醋 10克 胡 椒粉 2克 大葱 50克 大蒜 25克 胡椒粉 5克 干红辣椒 100克 料酒 50克 调味盐 适量 花椒粉 15克 菜籽油 100克 味精 适量 高汤 适量 麻油 15克 三柰、八角、茴香、丁香、波扣、香茅草等各适量 蒜苗、粉丝

制作方法 1. 公鸡宰杀去内脏，清洗干净，剔下鸡脯肉，鸡腿肉片成薄片，鸡斩成块。酸菜切片，野山椒铡碎，老姜25克切片，大葱切节，大蒜拍破，蒜苗洗净切长节，粉丝用清水浸发至软，腐竹泡软切条，黄秧白洗净切块，番茄切片。 2. 鸡块入锅，掺入清水烧沸，拣去浮沫，放入姜块、料酒、胡椒用小火煮至八成熟待用。酸菜、野山椒加蒜片、姜片、葱节入锅炒香，掺入高汤熬出味，制成酸汤原汤。 3. 炒锅置旺火上，掺入少量菜油烧至六

《重庆江湖菜》

成熟，放入草果、八角、三柰、茴香、丁香、波扣、花椒炒香，下火锅底料炒转。然后放入鸡块、鸡汤烧沸，加入香茅草略熬，最后掺入酸汤，加野山椒水、白醋、精盐、味精煮至鸡肉翘糯离骨时，滴上麻油，加入番茄片，转入火锅锅内上桌。鸡肉片装盘随锅同上，供客人烫食。 4. 蒜苗、粉丝、腐竹、豆苗、黄秧白菜装盘上桌，供客人烫食。 5. 干红辣椒放入木炭灰内“炕熟”，用手研磨成细粉，加入花椒粉、味精、调味盐制成蘸味碟同上。

导言 异彩纷呈的重庆江湖菜搅得巴渝餐饮市场风生水起，起初是酸菜鱼、辣子鸡、啤酒鸭、花江狗肉……，从路边小店、江畔渔船走上都市人的餐桌；其后是辣子大虾、水煮烧白、花椒甲鱼、泡椒墨鱼仔……，刮起了川菜创新的旋风；紧接着瓦罐菜、石烹菜、纸包菜、烧烤菜……，接二连三粉墨登场；近来又有农家菜、家居菜、祖传菜……，追逐时尚纷纷登堂入宴。各种江湖菜你方唱罢我登场，变幻之快让追新觅怪的食家应接不暇，品种之多使崇尚滋味的老饕大饱口福。何谓江湖菜？社会上注释的版本很多，有垃圾菜之称，有五土菜之议，有迷宗菜之说，有武侠菜之论，哪种定义更贴切，业内人士、烹饪专家、美食家仁者见仁，智者见智，争论了十 多年。笔者认为：江湖菜的“江湖”泛指江河山野、乡间市井、五湖四海、大众人家。江湖菜应定义为：“流行于民间的乡土菜、家常菜”。重庆江湖菜的乡土气息极为浓郁，在烹饪技艺 上师承多家，兼收并蓄而标新立异；在调味手法上不拘常法，强调味感的浓烈嬗变。把乡土菜、家常菜直接叫作江湖菜，淋漓尽致表现出重庆人耿直豪爽的秉性，张扬粗旷的民风，追新求变的食俗。重庆江湖菜是川菜菜系的重要组成部分，川菜菜系源远流长，经过几千年的历史沉积才形成了“清鲜醇浓并重，以清鲜见长；广集民间风味，以善调麻辣著称；烹制方法多样，以小 煎小炒、干烧干煸驰名”的特点。从某个角度来讲，川菜中的很多传统菜是从民间乡土菜演变而来，有的出自渔夫村姑之手；有的传于庶民百姓之家；有的撮取商贾绅粮之宴。如：被称为 天下第一川菜的回锅肉，脍炙人口的水煮牛肉、麻婆豆腐、毛肚火锅……，都肇始于水流沙坝、民间市井，始作俑者为船工挑夫、外婆大嫂。川菜小煎小炒、三蒸九扣菜式中的许多菜品， 至今还带有“老江湖菜”的痕迹。巴渝民间有数不清的美味，我们访亲友，出远门，不经意地叩开亲戚朋友的家门或者随意走进一家不起眼的乡间餐馆，说不定能品尝到一些从未见过的 佳肴，而这些菜品并不流行，甚至连邻人也不知晓。也就是说，江湖菜自古有之，只是由于历史局限，经济不发达，市场狭窄，交通闭塞，信息滞后，有的菜品经过几年、十几年才流传于市，有的菜品只在小范围流行，有的菜品“养在深闺人未识”。近年“杀”入餐饮市场的重庆江湖菜，应需求而立异，因盛世而昌达，它倡导的吃活、吃鲜、吃特色、吃氛围的食风，掀起了一场川菜创新的狂飚，在食客的追捧下，在大众的“炒作”中，一道江湖菜一不小心就会“炒”热一条街，甚至会“炒”富一方人。江湖菜自身也在竞争中不断发展，逐渐走出了“三椒两精”的误区，由迷茫走向理性，由单一走向多元化，花样不断翻新，品种层出不穷。江湖菜中的许多精品被评为“重庆地方风味菜”、“重庆名菜”和“中国名菜”。饮食文化发展史和餐饮市场就像一个巨大的网筛，在它的筛选下，有的菜品昙花一现，灰飞烟灭，随风飘逝。有的菜品笑傲“江湖”，汇入“食”册，彪炳千秋，毫不夸张地说：正是由于来自民间，取之百家的重庆江湖菜的不断加入，才使川菜体系更加丰富多采。现代都市流行江湖菜，是餐饮市场发展发展到一定历史阶段的必然，是人们饮食消费习俗变迁中的回归。现代都市人喜欢江湖菜，是因为江湖菜朴实无华，天然去雕饰，人们在饮饮食食中，可以感到实在，可以看到新意，可以领略一种饮食风情。江湖菜来自民间，植根大众，以川菜为根，以地域为标，以创新为本。凡是有百姓人家的地方，就会不断地出现江湖菜，江湖菜将世代代流行下去。只不过历史条件不同，社会经济形势不同，江湖菜流行的形式和流行的规模也就有较大差异。“扎根民间的才是永恒的”。这是颠扑不破的真理。

《重庆江湖菜》

编辑推荐

什么是江湖菜？重庆的江湖菜都有哪些特点呢？美不胜收的水煮烧白，中看好吃的玛瑙裙边，乡土味十足的老嫂子蒸腊肉……《重庆江湖菜》为你揭开一道道火爆江湖菜的神秘面纱，教你吃的明明白白通透透透，练就一手无招胜有招的重庆江湖菜手艺！

《重庆江湖菜》

精彩短评

1、江湖菜才配得上这座城市的粗狂豪放的气质吖~

《重庆江湖菜》

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.tushu111.com