

《家庭川菜》

图书基本信息

书名：《家庭川菜》

13位ISBN编号：9787536407664

10位ISBN编号：7536407661

出版时间：1985-4

出版社：四川科学技术出版社

作者：罗长松

页数：280

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

《家庭川菜》

前言

《家庭川菜》是四川科学技术出版社继《大众川菜》之后，又一本社会效益、经济效益均佳的长版书，该书从1985年初版至今，已有19个年头，26次再版，印数达50多万册。这些年来，该书总是保持着连续不断、年年重印、长盛不衰的势头。《家庭川菜》为什么能博得广大读者如此厚爱？

首先，《家庭川菜》的编写出版是以家庭为其服务对象的。家庭是社会的细胞，是人生的起点。不管社会怎么进步，现代化程度有多么高级，人总是脱离不了家庭。《家庭川菜》立足于千百万家庭的现状，以家庭的需要为出发点，以改善家庭生活为追求目标，为各种不同的家庭，特别是年轻人的新婚家庭提供了尚佳的膳食指南。因此，它理所当然地获得了广大读者的喜爱。其次，《家庭川菜》菜谱中的原料都是市场上容易买到的，厨房炊具为一般家庭通用的，烹调技术不太复杂，工艺简便，一锅成菜，符合百姓家庭的实际。

《家庭川菜》

内容概要

这是一本适合各类家庭需要的菜谱，它不同于《大众川菜》，别具特色，是由烹调常识问答，家宴席桌和菜谱三大部分组成。你若要举办家宴，可从书中获得适于春、夏、秋、冬不同季节的十六个川菜风味的席桌。菜谱共选二百一十多个菜；为了适应人民物质生活水平不断提高的要求，选菜以鸡、鱼、鸭、牛、头号、兔肉为主。其中精选鱼虾类菜五十一个，禽蛋类五十四个，牛、羊、兔类二十一个，而且几乎每个菜都附有很有特色的附注，告诉你一个菜变换原料的多种作法，由此可作出好几百个菜来。你可能还没有留意家禽为什么要共分公、母，河、湖、田鱼怎样分别，川菜调味、刀功、火候有什么窍门……这些问题你将从烹调常识问答中得到解答。

《家庭川菜(最新版本)》将成为各种家庭烹调的顾问和良师益友！

书籍目录

第一部分 烹调常识问答为什么要选择原料？怎样选择？用鸡、鸭烹调菜肴为什么要区分公、母？如何区分？用家禽、家畜、鱼类烹制菜肴，为什么要区分季节？猪肉怎样分部位烹调？肉类、禽类、鱼类、蛋品的新鲜程度怎样鉴别？家禽怎样宰杀和初加工？怎样识别江河鱼、湖水鱼和稻田鱼？怎样刮洗鲜鱼？剖鱼时苦胆破了怎么办？淡水鱼的土腥味怎样去掉？鱼怎样烹制才无腥味？冻鱼为什么要用冷水软化？怎样煎鱼才不粘锅、烂皮？为什么鱼一定要煮熟烧透才能吃？烧焦了的鱼和畜、禽肉为什么不能吃？为什么不能食用猪、牛、羊等肉中的腺体？怎样洗涤、加工猪内脏与蹄髈？鸡、鸭、鹅剖洗后不能用草火燎绒毛，为什么？怎样煮白斩鸡才色白肉嫩？用豆腐做菜为什么先要用加盐的沸水氽一下？做绿叶类蔬菜为什么要保持其本色？怎样保持？海带应该怎样涨发？粉蒸菜肴的米粉怎样研制？做菜为什么要讲究刀工？刀工有哪些原则和要求？如何正确掌握切、片、斩三种刀法？怎样切丝、丁、片、粒、块、条的原料？做菜如何配料？怎样鉴别与运用火力？怎样鉴别与运用油温？菜油为什么要炼熟了再使用？怎样炒糖色、制红油辣椒？做菜用的辣椒豆瓣为什么要剁碎？烹制时要炒香7川菜的基本味有哪几种？各有什么作用？怎样制卤水？做菜前原料为什么先要码味？码味有哪些种类和注意事项？炒、爆、熘的菜肴为什么要码芡？熘、炸、炒、爆菜的用油量怎样掌握？为什么凡用“炆、爆、炒”等方法烹调菜肴都要求迅速成菜？为什么说烧菜是慢着火、少着水，火候到时它自美？味精和食醋各有哪些功用？如何正确使用？烹制菜肴为什么要放料酒？怎样使盛器与菜肴配合相宜？家庭应备置哪些炊具？家庭应备置哪些食具？如何去除铝锅上的污垢？

第二部分 家宴席桌组合方法一、家宴席桌组合的基本要求二、席桌菜点的组合三、春、夏、秋、冬席桌组合十六例（一）春季席桌菜谱四例（二）夏季席桌菜谱四例（三）秋季席桌菜谱四例（四）冬季席桌菜谱四例

第三部分 菜谱鱼虾类家常脆皮鱼红烧鲜鱼砂锅鲜鱼粉蒸鲜鱼家常鲫鱼豆腐鲫鱼麻辣鲫鱼茄汁鲫鱼怪味鲫鱼凉粉鲫鱼泡菜鱼脆皮全鱼软烧糖醋鱼萝卜丝鱼干烧臊子鱼醋烧鲑鱼清蒸鲑鱼大蒜鲑鱼酥鱼酱糟酥鱼糖醋酥鱼蛋酥鱼椒盐酥鱼五香熏鱼锅巴鱼片三鲜鱼片茄汁鱼片鲜熘鱼片家常鱼片脆皮鱼块芹黄鱼丝花椒鱼条软炸鱼条醋熘鱼丁碎米鱼丁酸辣鱼丁砂锅鱼头菜鱼汤红烧足鱼足鱼烧鸡家常鳝鱼片糊辣鳝片红烧鳝鱼青椒鳝鱼芹黄鳝丝蒜薹鳝丝春笋伴鳝丝花椒鳝段鱼香虾仁清烩虾仁酸辣虾羹汤……

章节摘录

1.猪的皮肉部位及用途 (1)猪头这部位包括上下颌、耳朵、上下嘴尖、印合、眼眶、核桃肉等。猪头肉皮厚、质老，胶质重，宜于凉拌、卤、腌制、烟熏、酱腊等用。(2)凤头皮肉此处肉皮薄，微带脆性，瘦中夹肥，肉质较嫩。宜于卤、蒸、烧，或做汤吃，或烹制回锅肉等。(3)槽头肉又称颈肉。其肉质老、肥瘦不分。宜于做包子、蒸饺馅或红烧、粉蒸等。(4)前腿肉此部位肉半肥半瘦，肉质较老。宜于凉拌、卤、烧、腌、酱腊或烹制咸烧白、连锅汤等。(5)前肘又名前蹄髈。其皮厚、筋多、胶质重、卷子瘦肉。最宜凉拌、烧、制汤、炖、煨、蒸等。(6)前足又名前蹄。质量较后蹄好。只有皮、筋、骨骼，胶质重。宜于做烧、炖、卤、煨等用。(7)里脊皮肉此处肉质嫩、肥瘦相连。宜于卤、凉拌、腌、酱腊或烹制回锅肉、连锅汤，肥膘部位可做甜烧白等。(8)正宝肋正宝肋肉皮薄，有肥有瘦，肉质较好。宜于蒸、卤、烧、煨、腌，可烹制甜烧白、粉蒸肉、红烧肉等。(9)五花肉这一部位肉因一层肥一层瘦，共有五层，故得此名。其肉质较嫩，肥瘦相间，皮薄。最宜烧、蒸，可烹制咸烧白、香糟肉、红烧肉、东坡肉等。(10)奶脯肉又名下五花、拖泥肉等。其位于猪腹部，肉质差，泡泡肉多，肥多瘦少。一般适宜做烧、炖、炸酥肉等用。(11)后腿肉此处肉好、质嫩，有肥有瘦，肥瘦相连，皮薄。最宜凉拌、卤、腌、做汤吃，或烹制回锅肉等。(12)后肘又名后蹄髈。质量较前肘差，其用途相同。(13)后足又名后蹄。质量较前蹄差，其用途相同。

《家庭川菜》

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.tushu111.com