

《新编家常川菜1888》

图书基本信息

书名：《新编家常川菜1888》

13位ISBN编号：9787543682085

10位ISBN编号：7543682087

出版时间：2012-5

出版社：美食生活工作室 青岛出版社 (2012-05出版)

作者：美食生活工作室 编

页数：255

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

《新编家常川菜1888》

内容概要

《新编家常川菜1888》分一菜一格百菜百味、凉菜、热菜、川味锅、小吃五章，内容包括蜀国川香——川菜的历史演变、尚滋味，好辛香——川菜的美味特点等。并涵盖了家常菜、川菜、主食汤粥等大众美食以及关爱婴幼儿、少年儿童和孕妇产妇等特殊人群的营养食谱。

书籍目录

第一章 一菜一格 百菜百味 蜀国川香——川菜的历史演变 尚滋味，好辛香——川菜的美味特点 好料出好菜——川菜的特色原料 咸、辣、麻、甜、酸——川菜的基础五味 五味调出百味香——川菜的百变味型 第二章 凉菜 川味紫甘蓝（家常味）水豆豉浸芦笋（家常味）水豆豉拌花菜（家常味）烧拌茄子（家常味）天椒花仁（家常味）红椒脆藕（家常味）干妈脆肚（家常味）香辣鹅肠（家常味）清口菜叶（麻辣味）红油双蓝（麻辣味）凉拌海带结（麻辣味）家常豆腐乳（麻辣味）麻辣豆腐干（麻辣味）辣子拌豆腐（麻辣味）麻辣豆干（麻辣味）麻辣耳丝（麻辣味）麻辣双耳（麻辣味）蒜薹炆肚片（麻辣味）红油猪肚丝（麻辣味）麻辣猪手（麻辣味）麻辣牛百叶（麻辣味）麻辣牛筋（麻辣味）麻辣牛肉条（麻辣味）夫妻肺片（麻辣味）干碟羊肉（麻辣味）洋葱拌兔肉（麻辣味）麻辣鸡丝（麻辣味）口水鸡（麻辣味）糊涂鸡（麻辣味）麻辣鸭头（麻辣味）麻辣鸭肠（麻辣味）麻辣酥鱼（麻辣味）麻辣酥虾（麻辣味）芹菜拌海蛭（麻辣味）四川泡菜（酸辣味）酸辣蕨根粉（酸辣味）山椒玉排（酸辣味）凉拌侧耳根（酸辣味）泡酸菜拌苦瓜（酸辣味）山椒拌白萝卜（酸辣味）辣黄瓜条（酸辣味）泡椒凤爪（酸辣味）子姜拌牛柳（酸辣味）天主堂鸡片（红油味）鸡丝凉粉（红油味）红油腐竹鸡片（红油味）白斩鸡（红油味）红油肚丝（红油味）尖椒虾皮（红油味）青笋拌鱿鱼丝（红油味）怪味白肉（怪味）怪味三丁（怪味）怪味腰片（怪味）怪味仔鸡（怪味）怪味鸡丝（怪味）怪味鸡块（怪味）怪味凤爪（怪味）怪味鸭掌（怪味）怪味鸭肠（怪味）怪味鱼条（怪味）怪味扇贝（怪味）芥末白菜墩（芥末味）芥末羊肉（芥末味）芥末鸭掌（芥末味）芥末北极贝（芥末味）川味香肠（椒麻味）椒麻肚头（椒麻味）葱油鸡（椒麻味）椒麻鸡丝（椒麻味）蜜汁南瓜（甜香味）蜜汁三宝（甜香味）姜汁菠菜（姜汁味）姜汁茼蒿梗（姜汁味）姜汁腰片（姜汁味）米椒姜汁牛肉（姜汁味）蒜泥黄瓜（蒜泥味）蒜泥天葵（蒜泥味）蒜蓉黄喉丝（蒜泥味）黄瓜拌油条（蒜泥味）侧耳根拌鸡块（蒜泥味）蒜泥白肉（蒜泥味）凉拌粉皮（蒜泥味）陈皮牛肉（陈皮味）四川腊肉（烟香味）烟熏腊肉（烟香味）火鞭牛肉（烟香味）马鞭子牛肉（烟香味）广汉缠丝兔（烟香味）腊鱼（烟香味）五香花生（五香味）五香腐竹（五香味）五香咸蛋（五香味）五香牛肉（五香味）油酥鸭子（五香味）麻酱凉粉（麻酱味）麻酱肉皮（麻酱味）冰镇菜心（咸鲜味）香油平菇（咸鲜味）油焖香菇（咸鲜味）翡翠拌菜（咸鲜味）绿豆芽拌干丝（咸鲜味）盐水毛豆（咸鲜味）盐水花生（咸鲜味）盐水猪肝（咸鲜味）盐水鸭片（咸鲜味）泡椒盐水鸭（咸鲜味）糟鸡（香糟味）朔风鸡子（香糟味）香糟鱼条（香糟味）酒醉核桃仁（香糟味）盐蛋（香糟味）糟蛋（香糟味）第三章 热菜 炒菜 干煸四季豆（家常味）虎皮尖椒（家常味）炒素回锅肉（家常味）宫保豆腐（家常味）蚂蚁上树（家常味）回锅甘笋（家常味）老干妈西葫芦（家常味）豆瓣苦瓜（家常味）雪菜炒毛豆（家常味）火腿菠菜（家常味）口磨椒油小油菜（家常味）生爆盐煎肉（家常味）回锅肉（家常味）宫保肉花（家常味）干煸肉丝（家常味）榨菜肉丝（家常味）蒜薹肉丝（家常味）合川肉片（家常味）豆豉排骨（家常味）泡菜排骨（家常味）豆瓣牛肚（家常味）成都仔鸡（家常味）风味小公鸡（家常味）浓香锤锤（家常味）金蒜飘香兔（家常味）干煸莲藕（麻辣味）辣炒空心菜（麻辣味）干煸蚕豆（麻辣味）麻婆豆腐（麻辣味）麻辣肉片（麻辣味）宝石花椒肉（麻辣味）干煸牛肉丝（麻辣味）灯影牛肉（麻辣味）花椒鸡丁（麻辣味）川味鸡片（麻辣味）山城辣子鸡（麻辣味）渝香玉兔（麻辣味）椒麻黄花鱼（麻辣味）麻辣双脆（麻辣味）川式蛤蜊肉（麻辣味）香辣蟹（麻辣味）山椒白菜条（酸辣味）酸辣腰花（酸辣味）泡菜炒牛肉（酸辣味）醋熘鸡（酸辣味）辣子干张（香辣味）尖椒腊肉（香辣味）辣子肚片（香辣味）香辣鸡丁（香辣味）香辣翅尖（香辣味）辣炒牛蹄筋（香辣味）香辣河虾（香辣味）干煸土豆条（糊辣味）宫保鸡丁（糊辣味）蜀乡辣爆虾（糊辣味）鱼香茄子煲（鱼香味）臊子鱼鳞茄（鱼香味）干烧猴头蘑（鱼香味）抄手肉片（鱼香味）小滑肉（鱼香味）鱼香滑肉（鱼香味）锅巴肉片（鱼香味）白油肉片（鱼香味）鱼香肉丝（鱼香味）巴渝山椒排（鱼香味）渝北辣蹄花（鱼香味）巴国蹄筋（鱼香味）泡椒鸡片（鱼香味）炒鸡杂（鱼香味）小煎鸡（鱼香味）鱼香凤爪（鱼香味）鱼香大虾（鱼香味）五香豆筋（五香味）五香风肉（五香味）顺庆排骨（五香味）五香羊肉（五香味）怪味扣肉（怪味）怪味烧肥肠（怪味）怪味爆肉花（怪味）怪香肚条（怪味）怪味双丝（怪味）怪味羊肉（怪味）椒盐肉丸（椒麻味）软炸蒸肉（椒麻味）椒盐里脊（椒麻味）酥皮肉卷（椒麻味）椒麻猪肝（椒麻味）椒盐肥肠（椒麻味）炸鸡糕（椒麻味）…… 第四章 川味锅 第五章 小吃

章节摘录

版权页：插图：蜀国川香——川菜的历史演变 川菜是我国八大菜系之一。川菜初具菜系轮廓最早可以追溯到战国至秦两汉时，秦惠王吞并巴蜀后移民四川，这给巴蜀带来了中原先进的文化和生产技术。秦始皇统一中国后，将部分奴隶主贵族迁徙于蜀，这些奴隶主都带着自己专门的厨师，这对川菜烹饪技艺的发展有很大的促进作用。到西汉时，成都已成为西南最大的工商城市，四川人不仅开始用花椒和茱萸（一种带辣味的食材）调味，而且已能使用复合味烹制菜肴了。历史的脚步跨入两晋、隋、唐、两宋、元、明，在这一时期，川菜得到了较大的发展。特别是到了唐宋时期，无论是原料的开发、烹饪方法的应用，还是在烹饪理论的研究上，川菜都得到了显著的提高。川菜的成熟期应该是在清代。清朝时期，更多移民从各地迁入四川，加之外省官员的调动，全国各地的饮食及烹调方法也被带到了四川，使川菜的发展有了质的飞跃。明末清初，辣椒从国外经江浙传入四川，川人将辣椒及其制品、酿造品应用于川菜，是川菜发展的一个重大里程碑。随着川菜技艺的日趋完善，我们现在在川菜中常用的主要调味原料在晚清时期已经出现，并得到广泛的应用。川人将各地饮食的精华融入自己原有的饮食习惯和烹调技法中，形成一菜一格、百菜百味、善调麻辣的特色，现如今已经成为自成体系的中国八大菜系之一，受到国人的喜爱，在世界上也享有较高的声誉。尚滋味，好辛香——川菜的美味特点 川菜作为中国八大菜系之一，在烹饪史上占有极其重要的地位。它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外，成为中华民族饮食文化中一颗璀璨的明珠。

《新编家常川菜1888》

编辑推荐

《新编家常川菜1888》设计新颖活泼，每一道菜品均配备精美的图片，既可以作为菜谱图书在需要时阅读，也可以作为一本休闲书在业余时间欣赏，具有极强的可读性。

《新编家常川菜1888》

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