

《教学菜》

图书基本信息

书名：《教学菜》

13位ISBN编号：9787504559203

10位ISBN编号：7504559202

出版时间：2007-7

出版社：中国劳动社会保障出版社

页数：141

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

《教学菜》

内容概要

《教学菜:川菜(第3版)》介绍了如何运用拌、炸、炒、煎、烧、氽等28种烹调方法制作菜肴,并提供了大量实例供参考使用。

《教学菜》

书籍目录

第1章 制作拌、卤、熏、泡、蜜汁类菜肴 1-1 拌 1-2 卤 1-3 熏 1-4 泡 1-5 蜜汁
第2章 制作炸收、糖粘、冻、腌腊、糟醉类菜肴 2-1 炸收 2-2 糖粘 2-3 冻 2-4 腌腊 2-5 糟醉
第3章 制作炒、爆、熘、干煸类菜肴 3-1 炒 3-2 爆 3-3 熘 3-4 干煸
第4章 制作煎、贴、烘、炸、蒸类菜肴 4-1 煎 4-2 贴 4-3 烘 4-4 炸 4-5 蒸
第5章 制作烧、烩、煨、焖、炖类菜肴 5-1 烧 5-2 烩 5-3 煨 5-4 焖 5-5 炖
第6章 制作氽、煮、烧烤、烫类菜肴 6-1 氽 6-2 煮 6-3 烧烤 6-4 烫

章节摘录

插图：川菜作为我国的主要菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位。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，并以其独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与文明史上一颗灿烂夺目的明珠。由于四川位于中国内陆西部腹地，四面环山，因此气候温和湿润。在每年7、8、9三个月中，最高温度可达40℃，湿度达90%以上，这样的气候条件决定了四川人“尚滋味、好辛香、喜麻辣”的饮食习惯，至今已有两千多年的历史。四川自古以来就有“天府之国”的美称。境内江河纵横，四季常青，烹饪原料多且广，既有山区的山珍野味，又有江河的鱼虾蟹鳖；既有肥嫩味美的各类禽畜，又有四季不断的各种新鲜蔬菜和笋菌。此外，还有品种繁多、质地优良的酿造调味品和种植调味品，如自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣、茂汶花椒、永川豆豉、涪陵榨菜、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、成都地区的辣椒等，这些都为各式川菜的烹饪及其变化无穷的调味提供了良好的物质基础。

《教学菜》

编辑推荐

《教学菜:川菜(第3版)》根据餐饮行业发展,合理更新教材内容,尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容,力求使教材具有鲜明的时代特征。同时,在教材编写过程中,严格贯彻国家有关技术标准的要求。

精彩短评

- 1、 还行，买了一个系列，都不错
- 2、 书还可以，是我想想要的号书 , , , , , , ,
- 3、 一本很不错的工具书，实用

《教学菜》

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