

《四川乡土菜》

图书基本信息

书名：《四川乡土菜》

13位ISBN编号：9787543639423

10位ISBN编号：7543639424

出版时间：2010-7

出版社：青岛出版社

作者：《天天饮食》栏目组丛书编委会 编

页数：160

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

《四川乡土菜》

内容概要

《举一反三:大师教做香辣川菜》内容简介：打造温情、快乐、实用的厨房，我们一直在努力。不知不觉，“天天饮食”这个大厨房已经陪伴爱吃、好吃、爱做、好做的人们度过了十个春秋。十年来，不知道在“天天饮食”以外的千千万万的厨房中有多少关于亲情、爱情、友情的画面在上演，不知道有多少菜式已经变成了你家的招牌菜，不知道我们已将多少巧手主妇带进厨房，然后让她们一发而不可收地爱上了这个地方。你是否已惊喜地发现有时候一款新式食材、一剂新式调料、一种新式搭配竟然能为你的生活带来如此多的乐趣，能让你感受到这么多快乐。我们的努力就是带你去发掘这些幸福的变化，如果你曾经感受到，那将是多么美妙的事情啊。

《四川乡土菜》

书籍目录

大师教做川菜技巧 川菜的特点 川菜的口味 川菜的原料 川菜的美味秘诀——味汁大师教做香辣素菜 香辣泡菜 珊瑚白菜 四川泡菜 爆炒圆白菜 酸辣炒韭菜 炭烤韭菜 韭菜炒核桃 韭薹炒山药 沙姜芥蓝 白灼芥蓝 川味紫甘蓝 红油双蓝 酸辣登天双丝 辣炒土豆片 干煸土豆条 鱼香土豆条 蒸什锦 油炸芋丝 香辣藕丝 干煸莲藕 腰果爆茄丁 干烧茄子 怪味茄子 鱼香茄子 生煎杭椒 炝拌柿子椒 糖醋彩椒 虎皮尖椒 芥油芦笋 芦笋拌虾仁 凉拌莴笋丝 辣油莴笋 剁椒炝双笋 椒油莴笋丝 油吃麻辣莴笋 生拌莴笋 爆腌珊瑚黄瓜卷 蓑衣黄瓜 五彩缤纷 辣黄瓜条 黄瓜拌油条 蒜子黄瓜 煎酿鲜香菇 素水煮肉片 泡椒杏鲍菇 素炒鱼香肉丝 软炸鲜蘑 口蘑椒油小油菜 草菇玉米笋 滑仔菇炒山药 芥末金针菇 多菌菇炒海肠 醉酒豆芽 炝拌绿豆芽 银耳拌豆芽 炝拌豆苗 火腿黄豆芽 干煸黄豆芽 冬笋炝黄豆芽 油泼豆腐 麻辣鸳鸯豆腐 家常麻辣豆腐 凉拌辣豆腐 辣子拌豆腐 鱼香豆腐 宫保豆腐 麻辣鸡豆腐 煎炒豆腐 川北凉粉 家常凉皮 爆腌海带娃娃菜 芝麻双丝海带 川味海带 凉拌海带结 黄豆海带汤 大师教做香辣肉菜 肉丝凉粉拌百叶 回锅肉 酸辣里脊 脆瓜汆白肉 酿青椒 香辣回锅肉 干锅辣白菜 宫保肉花 东坡肉 蒜泥白肉 白油肉片 鱼香肉丝 粉蒸肉 锅巴肉片 生爆盐煎肉 麻辣里脊 花椒肉丁 合川肉片 年糕回锅肉 山楂炖肉 成烧白 剁椒腊肉炒臭干 干煸腊肉 尖椒腊肉 沙锅烧腊肉 炒麻辣猪肚 干妈脆肚 辣子肚片 蒜薹炝肚片 凉粉拌腰花 酸辣腰花 川味猪腰 干煸猪腰 焦炸大肠 椒香大肠 干煸猪心 葱椒猪心 醋浸椒酿肉 香煎牛扒 锦绣牛肉粒 土豆炖牛肉 干香牛肉片 芹香牛肉丝 家常牛肉酱汤 微波烧烤 酱焖薯仔牛肉 三鲜拌牛腱 椒盐牛肉 宝石花椒肉 水煮牛肉 风味牛肉串 川味牛柳 干煸牛肉丝 辣炒牛蹄筋 干烧蹄筋 巴国蹄筋 五味蹄筋 泡椒牛百叶 麻辣牛百叶 油泼羊肉 塞外手扒羊肉 风味炒烤羊排 芝麻羊排 子姜炒羊肉丝 饼卷羊肉 川式羊排 啤酒兔丁 洋葱拌兔肉 丁香兔腿 铁板开心兔子串 葱椒兔块 渝香玉兔 炭火烤兔腿 兔肉炒陈皮 金蒜飘香兔 杭椒辣子鸡 麻辣芝麻鸡 糟汁鸡块 家味宫保鸡 辣子鸡丁 凉拌小公鸡 凉拌鸡丝鱼腥草 浓香锤锤 姜汁热窝鸡 怪味鸡 花椒鸡丁 蛋酥鸭子 泡椒鸭片 川味鸭块 风味鸭翅 麻辣鸭肠 山椒鸭胗 泡椒鸭杂 辣子鱼块 浆水鱼 麻辣豆腐鱼 大师教做香辣水产类 辣子油泼鱼 大千干烧鱼 酸菜鱼 豆瓣鱼 酥鲫鱼 花椒鱼条 香辣水滑鱼片 川味鱼条 花椒鱼片 重庆糊辣鱼 大蒜烧鲑鱼 炝锅鱼 生煸鲑鱼 咖喱鱼头 飘香鱼头 剁椒鱼头 椒麻鱼腰 红黄蒸鳕鱼 手撕泥鳅 椒丝蒸鱼头 家常水浸鱼 鲜鳝焖脆藕 蒜香鳝片 辣焗黄鳝 焖烧鳝片 火腿鳝段 粉丝椒蒸鱼 鲜花生烧黄鱼 芝麻海苔酥黄鱼 酱烧鲳鱼 风生水起 麻辣带鱼 金沙银鱼 香辣小银鱼 锅烧香椿银鱼 炒干鱼 孜然鱼皮 老干妈煸鱼皮 莴笋炒墨鱼花 驰名墨斗鱼 双鲜麦麦鲜 干鱿白菜心 麻辣盆盆虾 葱辣大虾 干烧虾仁 海虾炒野菜 干椒海米 香辣河虾 河虾苦瓜汤 香辣蟹 梅子酱烧蟹 萝卜干拌扇贝 海鲜水果沙拉 极品南瓜香 番茄扇贝 川式蛤蜊肉 辣炒蛤蜊 家常海参

《四川乡土菜》

章节摘录

插图：1.保龄菇、黑木耳、笋分别洗净，切丝。保龄菇丝沥干水分，撒些盐抓匀。青红椒洗净，去蒂及籽，切丝。2.将葱姜末加醋、酱油、盐、白糖、淀粉、味精和适量水调成味汁。3.锅内倒油烧热，放入保龄菇炸至金黄色后捞出，放入葱姜末爆香，下豆瓣酱、保龄菇、黑木耳、青红椒、笋翻炒，倒入调好的汁炒香即可。1.浸泡黑木耳时通常用40 左右的水，加入少许淀粉（淀粉可以吸附木耳表面的污垢，使之更容易清洗干净），搅匀后放入干木耳泡发。2.调制味汁时盐一定要少放，因为豆瓣酱的咸味很重。3.保龄菇大约炸1分钟，至呈金黄色即可。4保龄菇是一种珍稀食用菌，有淡淡的杏仁香味，且营养价值很高。如果没有保龄菇，可以换成银耳来做这道菜，口感也很不错。但需注意的是，银耳要先浸泡2小时左右，否则不容易煮烂。

《四川乡土菜》

编辑推荐

《举一反三:大师教做香辣川菜》：大师教做家常菜，窍门一点就明白，川菜技巧，香辣素菜，香辣水产菜。

《四川乡土菜》

精彩短评

- 1、内容丰富。受益匪浅
- 2、非常好的书，价格公道印制精美
- 3、书刚拿回来，粗略翻看了一下。优点：该书是彩页，配有图片，菜式也比较家常，应该都挺简单易学。缺点：菜的做法写的太简单，而且没有写详细的调味作料配比，很难把握咸甜。
- 4、还好啦，随便看看。
- 5、光看图就要流口水了，书的质量非常好，就是对于我这个煮菜小白来说，有点难，看来要仔细研究了。
- 6、天天饮食系列丛书
- 7、香辣川菜
- 8、给妈妈看的，她很喜欢
- 9、菜谱不错
- 10、升级了！
- 11、喜欢辣辣感觉的人一定要买这本书
- 12、非常满意 非常满意非常满意

《四川乡土菜》

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