

# 《川味荔香菜》

## 图书基本信息

书名：《川味荔香菜》

13位ISBN编号：9787536457164

10位ISBN编号：7536457162

出版时间：2005-5

出版社：四川科学技术出版社

作者：彭发元

页数：200

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](http://www.tushu111.com)

# 《川味荔枝香菜》

## 内容概要

荔枝味型是川菜中最常用的味型之一。它以酸甜适口、甜酸咸味并重深受人们的喜爱。它多用于热菜，甜酸味如荔枝，醇香爽口。特别是在集中体现川菜艺术的筵席中，荔枝味起到了调节味型的作用，使筵席更加富于变化，受到烹饪工作者的重用和食客的偏爱。

近年来，川菜在吸收借鉴海派川菜、苏粤菜的果汁甜酸味型的基础上，逐渐产生了以甜酸味为代表的荔枝川菜。荔枝味川菜多适用于鸡、鱼、猪、鸭、兔等原料制作。

本书介绍的荔枝味川菜，都具有显著的特色。书中不仅介绍了烹饪菜肴所需的原料、调料，还介绍了制作方法和风味特色，制作要领详尽，是适合家庭烹调的实用技术读物，也是宾馆、酒楼及饭店厨师理想的参考书。

# 《川味荔香菜》

## 书籍目录

- 1 荔枝鱼片
- 2 柠檬鱼条
- 3 黄瓜鱼丁
- 4 脆皮鲤鱼
- 5 荔枝鱼块
- 6 菊花鲩鱼
- 7 鲜荔枝鱼丁
- 8 金丝鳊鱼
- 9 松果青鱼
- 10 土司鱼排
- 11 醋熘鱼丸
- 12 瓦块鲈鱼
- 13 青红椒炒鱼丝
- 14 三丝炒鱼
- 15 木耳熘鱼片
- 16 鱼片汤
- 17 炸熘鱼丸
- 18 冬笋鱼丸
- 19 夏果炒鱼木

## 《川味荔香菜》

### 章节摘录

书摘炸熘鸡片原料：鲜鸡脯肉300克 鸡蛋1个 吉士粉40克 面粉30克 泡打粉0.5克 湿淀粉35克 黑胡椒粉1克 精盐3克 姜汁10克 葱汁20克 鲜汤100克 白糖25克 香醋25克 生抽王5克 刀口辣椒末2克 花生油1000克(约耗110克) 虾油25克 醪糟汁16克 制作：1. 鲜鸡脯肉洗净，切成长5厘米、宽3.3厘米、厚0.3厘米的片，放入盆内。加入精盐、胡椒粉、醪糟汁拌匀，再加入葱汁、姜汁码味。2. 鸡蛋敲破搅散放入盆内，加清水、泡打粉、精盐、花生油、湿淀粉、吉士粉、面粉调匀成脆皮糊。3. 炒锅内加花生油烧至五成热，将鸡片挂上一层脆皮糊入油锅内炸至色金黄、熟时捞出，沥尽油装入盘内。4. 炒锅置火上，加入鲜汤、精盐、白糖、生抽王、醪糟汁，用湿淀粉勾芡，放香醋、虾油推匀，加明油起锅，浇在鸡片上，撒上刀口辣椒末即成。特点：鸡片外酥内嫩，甜酸如荔枝。P121

# 《川味荔香菜》

## 编辑推荐

菜里有荔枝味，新鲜吧！那会是什么味道呢？我们做出来吃吃看吧！根据书中所介绍的菜肴特点选择一盘，然后按照原料、制作方法按部就班。口味到底会如何呢？

# 《川味荔香菜》

## 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](http://www.tushu111.com)