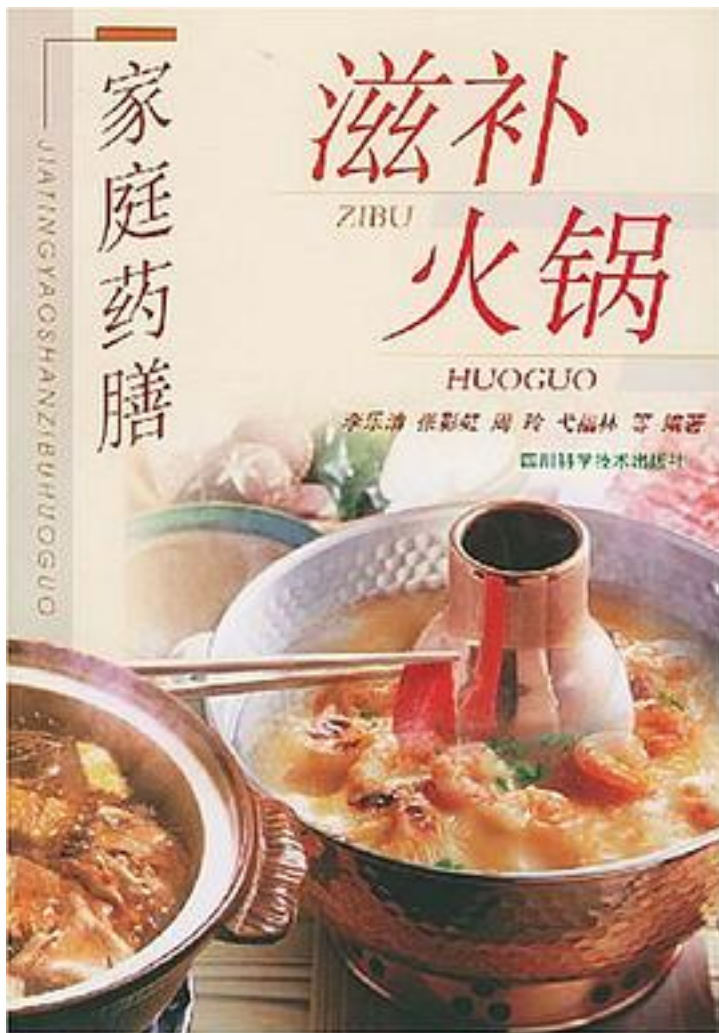


# 天府坛子菜



[天府坛子菜\\_下载链接1](#)

著者:彭发元

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2003-9-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787536453227

本书的主要特点是：

一、泡菜类坛子菜，用熬制盐水，如花椒、干红辣椒、香料等入坛，再放原料入坛浸泡入味，风味脆酸咸。取泡菜类坛子菜和其他原料结合烹制出的菜肴，独具特色和品味，如“泡椒香辣蟹”、“泡椒盆盆虾”。

二、干盐菜类坛子菜，是用腌制后脱水，晒干后入坛封口贮存，或原料经过发酵、拌味、装坛密封而制成，如豆腐乳、豆豉、干豉豆、干茄子等，是居家常备的烹饪原料，用以熟制的菜品深受人们的喜爱，如“芽菜干烧鱼”等。

三、用坛子为器具，煨制出不同风格和口味的菜品，如“坛子海参”、“坛子鸡”等。

作者介绍:

目录: 1.酥麻鱼拦泡青笋  
2.大头菜拦腰果  
3.泡青菜拌皮蛋  
4.干牛肉拌鼋头  
5.泡白菜拦牦牛肉  
6.泡耳叶  
7.泡猪尾  
8.泡未鱼片  
9.泡太白凤爪  
10.糟辣是  
11.野椒泡蹄筋  
12.花椒泡凤翅  
13.香坛腰片  
14.落水凤凤冠  
15.泡甜椒拌酥肉  
16.肚片拌泡黄瓜  
17.烤鸭拌泡黄瓜  
18.  
• • • • • ([收起](#))

[天府坛子菜 下载链接1](#)

标签

评论

-----

[天府坛子菜 下载链接1](#)

书评

-----  
[天府坛子菜 下载链接1](#)