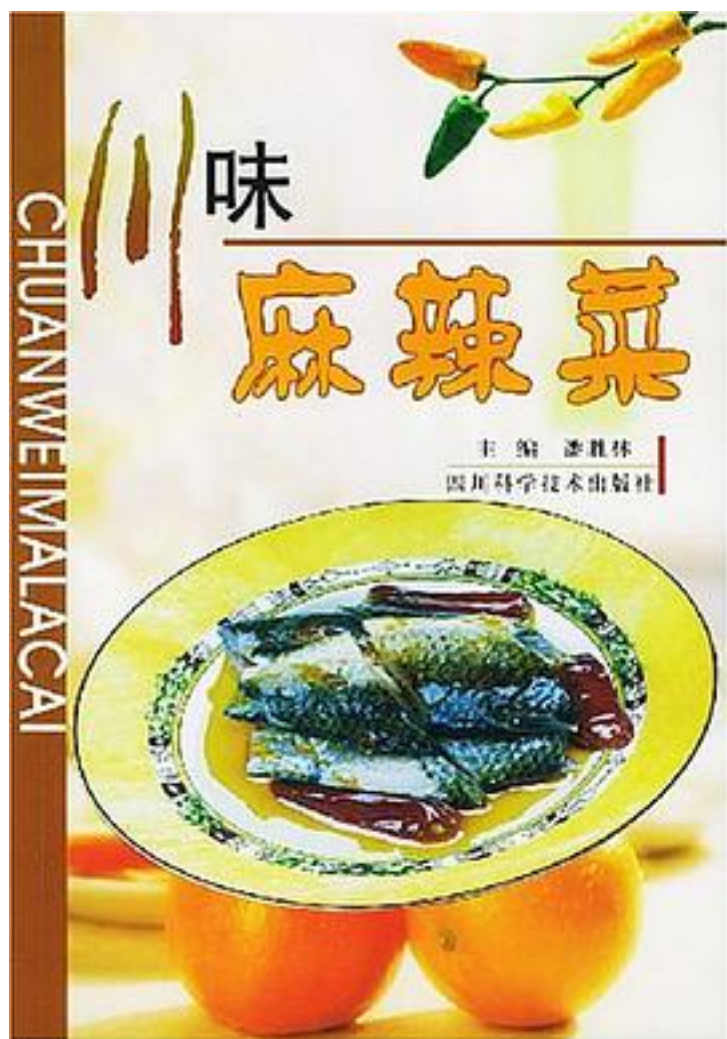


川味麻辣菜



[川味麻辣菜_下载链接1](#)

著者:潘胜林 编

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2004-1

装帧:简装本

isbn:9787536454316

麻辣味，顾名思义就是指麻辣与其他调味品，调制成的复合味，也是川菜烹饪中较为广

泛运用的一种基本味。随着生活的提高，把川菜中脍炙人口的麻辣味，注入新的活力，这也是时代的需要，更是人们关注的事。本书在既保留传统又有所创新上，针对不同层面人对麻辣味的需要，编著了这本书，为了便于读者的需求和了解，下面从三个方面来对麻辣味进行简略概述。

- 1.麻辣味在选用辣味方面,所运用的原料:郫县豆瓣酱、辣子酱、麻辣酱、鲑酱、辣椒籽、干红辣椒面等。麻味原料：花椒油、干花椒、鲜青花椒等。
- 2.通过对调味料的认识，进一步充分发挥不同原料调味品特点，可以调制出，如麻辣酱香味、麻辣清香味、麻辣指香味、麻辣酸香味等味型。
- 3.通过本书，你可以从不同的麻辣味中，选择你能接受的味型，进行烹制菜肴。

另外，麻辣味不仅能增进食欲，还有能除湿、驱寒、增暖、健胃、行血、消瘀、导滞等功能。

作者介绍:

目录:

[川味麻辣菜 下载链接1](#)

标签

评论

[川味麻辣菜 下载链接1](#)

书评

[川味麻辣菜 下载链接1](#)