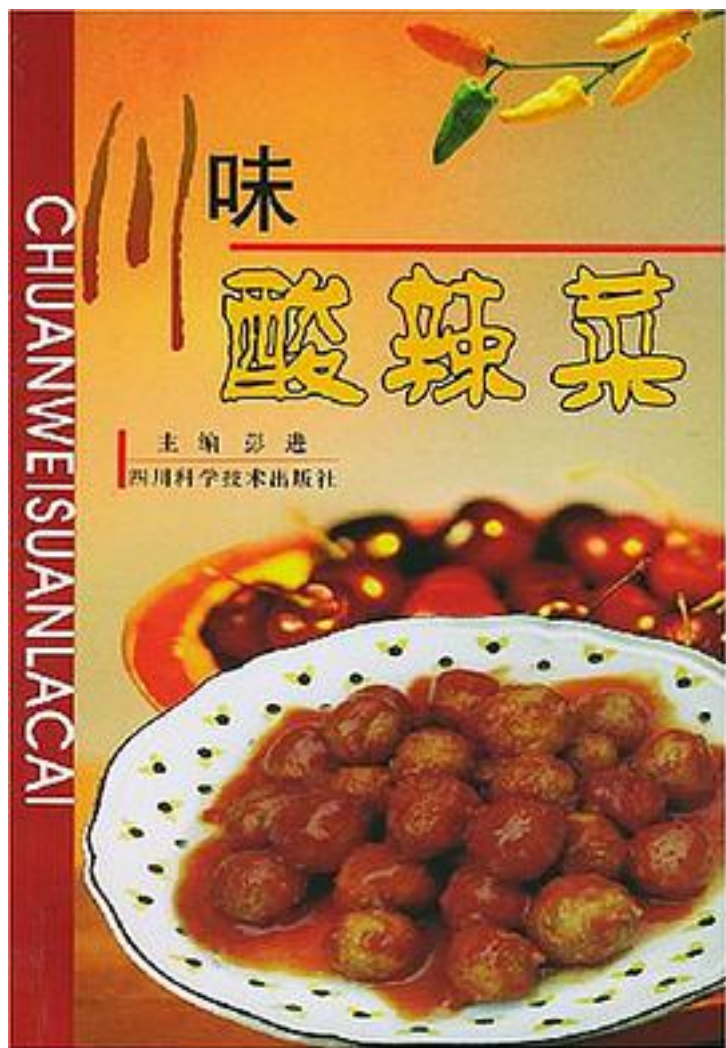


# 川味酸辣菜



[川味酸辣菜 下载链接1](#)

著者:彭进

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2004-1

装帧:简装本

isbn:9787536454514

酸辣味是复合味的一种味型，也是人们非常爱吃的一种味型，但用不同的原料，所形成的酸辣风格也不相同，本书为了帮助人们烹制酸辣味型，对不同原料、不同烹制方法，制作的菜肴全面进行了介绍。通过本书，可以帮助读者快速地烹制出你所喜爱的菜肴来。这里简要介绍了一下酸辣味的几种特性和方法。

### 一、泡椒酸辣味

以泡红辣椒，泡酸姜、泡酸菜为主要调料，再运用其他调味调制一和种泡椒酸辣味。其味重点突出泡椒的酸咸辣。

### 二、醋味酸辣味

以醋味为辣酱为主，配以其他调味品调制酸辣味，其味鲜酸咸辣，捍辣味浓。

### 三、胡椒酸辣味

以胡椒的辣味和酸味结合，配加其他调味品烹制、调制的调料，清香味浓，尤其是胡椒用量大，制作出的菜品，咸酸鲜辣，清香可口。

酸辣味，正味醇正，有助食调胃，解腻，去腥的作用特别适用于下饮、佐酒，以上几种酸辣味都是以传统调味的方式进行调制与运用。近年来，作者在传统烹饪的基础上不断吸收粤菜、鲁菜、苏菜及西式菜肴的烹调方法，融合民间特色菜品，烹制酸辣菜肴，对酸辣味的发展作出了有益的尝试和创新，相信一定能受到食者的欢迎。

作者介绍:

目录: 凉粉墨鱼

姜末鱿鱼

酸辣牛肉

酸辣兔丝

酸辣白肉丝

酸辣肚片

酸辣虾仁

酸辣黄喉

酸辣毛肚

酸辣鱼丝

酸辣鸭肠

芥末舌片

酸辣腰片

酸辣牛筋

冷吃牛筋

酸辣苦瓜

酸辣青椒

酸辣鸡片

酸辣豇豆

酸辣三丝

酸辣蜇丝

酸辣凤翅

海参拌黄瓜

耳丝拌凉粉

侧耳根拌鸡

• • • • • [\(收起\)](#)

[川味酸辣菜\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[川味酸辣菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[川味酸辣菜\\_下载链接1](#)