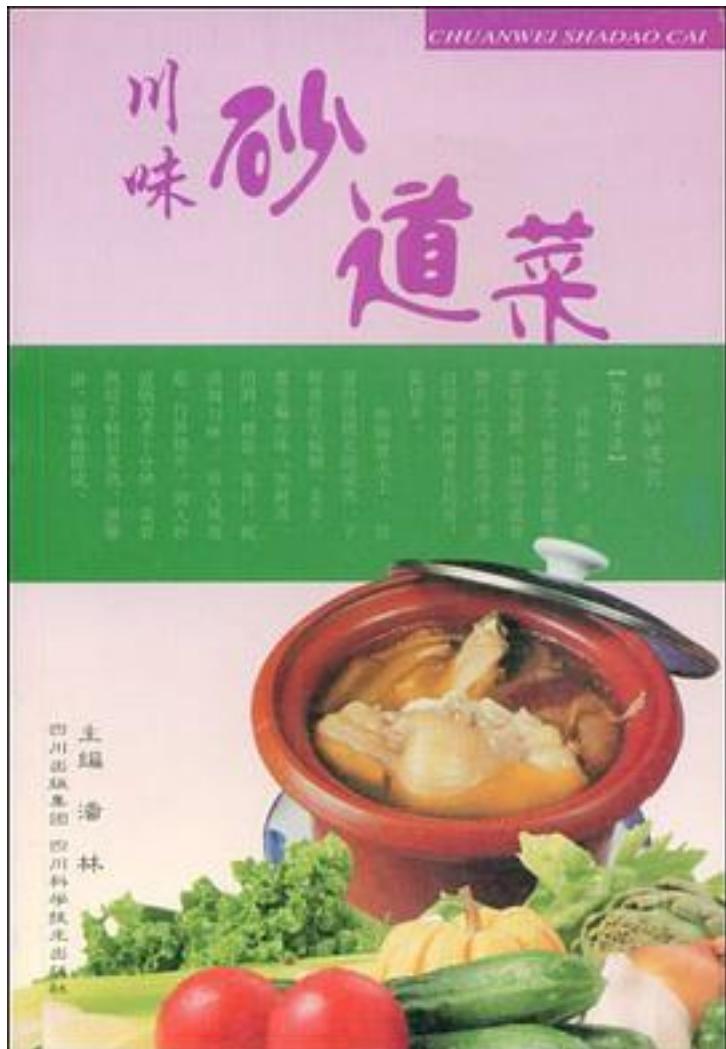


# 川味砂道菜



[川味砂道菜\\_下载链接1](#)

著者:潘林

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2005-2

装帧:

isbn:9787536457003

《川味砂道菜》在继承传统砂道菜的基础上，取其精华，根据现今人们的所需，推动砂道菜更进一步的发展。首先，在烹饪原料上，改变过去砂道菜品种的单一性，运用海鲜、水产、禽兽等类烹饪原料制作砂道菜肴。其二，充分运用其他烹制方法，是砂道菜的烹制方法进一步拓宽，如将烧、烤、煮等烹制方法结合于砂道菜肴上，更体现出不同的效果和品味。其三，在吃法上，增加了可配添荤素菜肴，内容更加丰富。另外在口味上，更充分拓展口味的多样性，结合现代最新调味品，运用川味独特的调味方法和技巧，制作不同风格、个性、口味的菜肴，如酸辣、蚝酱、鲜椒等不同口味的砂道菜。这些进一步体现了砂道菜的发展和人们对砂道菜的需求。最后，在结合与搭配上更注意科学性，荤素搭配，更进一步体现膳食的平衡，注重营养性。砂道锅是纯属天然材料制成的，而且胶泥里面还含有人体所需要的多种微量元素，对所烹制的菜肴有百利而无一害，是真正的绿色炊具。《川味砂道菜》提供了215道菜肴，抛砖引玉。

作者介绍:

目录: 砂道鲜鱿刺三鲜 砂道干墨鱼 干鱿猪手 海味砂道 文蛤砂道 鲜椒砂道贝 干贝银杏  
香螺砂道煲 砂道鱼趣菌 红米椒鲍鱼 玉螺砂道鸽蛋 砂道鲳鱼 鲇鱼砂煲 豆瓣鲫鱼  
黄椒酱鲅鱼 芋头水鱼 香波花鮰 酸菜鲤鱼菇 豉辣砂道牛蛙 薄荷鲢鱼 野椒砂道鲈鱼  
火腿石斑鱼 青椒带鱼 酸咖细鮰鱼 砂道香河虾 辣焖河蟹 泡辣基围虾 飘香对虾  
三鲜砂道鲍 酱香砂道海螺 砂道香鱼皮 砂道鳝片 鲜菇砂道鱿鱼 砂道椒带子 雪豆  
· · · · · (收起)

[川味砂道菜](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[川味砂道菜](#) [下载链接1](#)

书评

[川味砂道菜 下载链接1](#)