

川味豉香菜



[川味豉香菜 下载链接1](#)

著者:潘林

出版者:四川科学技术

出版时间:2005-1

装帧:平装

isbn:9787536456532

水豆豉又称豆豉，闻起来略有臭味，但吃起来却很美。豉香菜，就是运用豆豉作调味品，与原料结合，烹制出的菜肴。豆豉出现的时间较早，屈原《招魂》里写的大苦咸酸，辛甘行兮，其大苦就是指水豆豉。《醒目录》还最早记载了水豆豉的做法。在有水豆豉的两千多年历史长河中，人们把它作为佐食的菜肴较多，而把它作为调味品的相对少一些。近年来，我们运用不同味型的水豆豉做作料，制作的菜肴如豆豉回锅肉、豉香排骨、豉香鱼等，口感非同寻常，特色鲜明，味道醇厚，很受欢迎。运用水豆豉做调味品，也是一种新复合味型，烹制拌菜、炒菜、烧菜、炸菜、蒸菜等，风格不同而豉香特别浓郁，促使了豉香进一步丰富多样。本书共列菜肴227道。

作者介绍:

目录:

[川味豉香菜 下载链接1](#)

标签

评论

[川味豉香菜_下载链接1](#)

书评

[川味豉香菜_下载链接1](#)