

45道辣味人氣料理



[45道辣味人氣料理_下载链接1](#)

著者:劉仁華

出版者:楊桃文化

出版时间:2005年05月12日

装帧:

isbn:9789868073951

川菜的辣聞名遐邇，誰人不知，而川菜的辣是其來有致的，因為四川盛產花椒、豆瓣醬、辣油、胡椒、辣椒及醋等各類調味料，所以在口味上『甜鹹酸軟脆麻辣苦鮮香，十味俱全』，是正宗川菜的特色。尤其川菜的麻辣以花椒、辣油、鹽等調製而成，吃起來麻辣辣非常過癮，就像糊辣雞蝦球，吃在嘴裡超級麻辣，但是忍不住一口接一口，這麼頂級麻辣的料理，是一定要學會的，讓我們趕快跟著劉大廚動手做做看。

作者介绍:

目录:導讀-好一個辣味
料理人故事----劉仁華

創造極致辣味的基本秘訣

各種辣味食材,如辣椒.花椒.胡椒及辣味調味料

製作前的準備

特殊食材的處理方式

到底有多辣 辣味評比

四川菜-酸辣極致美味

豆辦活鯉魚、水煮牛肉、夫妻肺片、清庭桂魚、酸辣魷魚、椒麻肚絲、薑油菠菜、五更腸旺、糊辣雞蝦球、胖子河曼花、板栗甲魚、泡椒魚片、泡椒蹄筋、怪味雞、荷葉粉蒸排骨、陳皮子兔、豆花鮑魚、肥羊香芹堡、蜀香肥腸、鍋巴蝦仁

湖南菜-麻辣的極致美味

生薰鴿脯、蒸腊味合、油滷鴨舌、炸山雞油鍋、叫化牛南、富貴雙方、雙色太極、子薑子雞湯、祖庵豆腐、油淋去骨雞、東坡脆皮雞、韭黃羊肚絲、麻辣田雞、生炒鱈背、鳳尾明蝦、松鼠黃魚、網油豆鼓蒸昌魚、竹節鵝盅、醬爆青蟹、虎皮鵝蛋、梅花魚肚、脆皮饅鈴、左宗棠雞、香蘇桃仁、東安子雞

川菜+湖南菜餐廳資料

特殊食材那裡買

· · · · · (收起)

[45道辣味人氣料理](#) [下載鏈接1](#)

标签

评论

[45道辣味人氣料理](#) [下載鏈接1](#)

书评

[45道辣味人氣料理](#) [下載鏈接1](#)