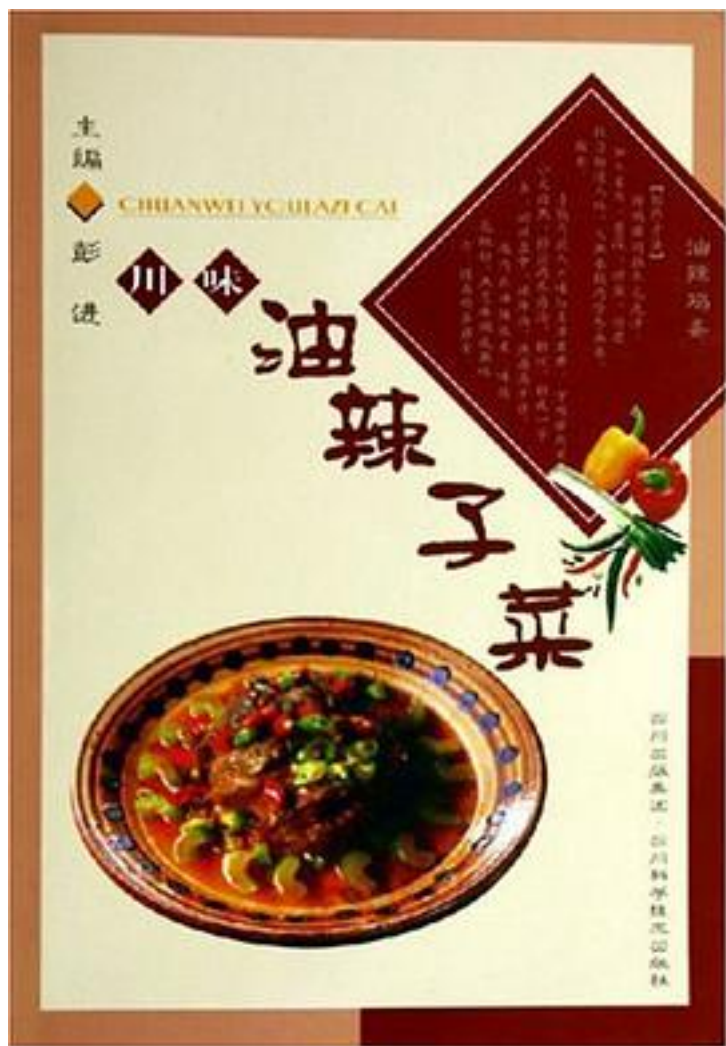


# 川味油辣子菜



[川味油辣子菜\\_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:2005-5

装帧:

isbn:9787536457386

时代在进步，人们的口味在改变，川菜也在创新。本书作者在继承传统的基础上，大胆吸收其他菜系的调味品，如粤菜的柱侯酱、沙嗲酱、鱼露、海鲜酱、蚝油等，再配以郫县豆瓣酱、潼川豆豉、油辣椒末、鲜青辣椒、鲜红辣椒、鲜花椒、泡红辣椒、涪陵榨菜等传统川菜调料，巧妙配合，烹制出了无数创新油辣椒菜肴，口味纷呈各异，独具色红味厚、咸鲜香辣的特殊风味。

本书介绍的油辣椒末菜肴都具有粗犷豪放、味浓香辣、辣而不燥、辣中有香、富于刺激的显著特征，形成了独特的油辣椒末风味，符合现代人追求新鲜刺激的饮食习惯。书中详细介绍了各种原料、调味品、制作方法和风味特点。本书简明易懂，广泛适用于酒楼、大排档及饭店的烹饪师傅，也可供一般家庭烹饪爱好者参考。

作者介绍:

目录: 1 油辣椒鱼  
2 鲜红椒鱼  
3 双椒鲜鱼  
4 桃仁鱼块  
5 榨菜鱼排  
6 水豆豉鱼  
7 泡菜鱼  
8 飘鱼鱼丁  
9 茴香鱼块  
10 酒香鱼片  
11 烧鱼脑花  
12 黄菌鲈鱼  
13 鲜花椒鱼  
14 干豆豉鱼  
15 胡椒鱼头  
16 薄荷鳊鱼  
17 花椒叶鱼  
18 炆锅鱼  
19 榨菜鱼  
20  
· · · · · (收起)

[川味油辣子菜\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[川味油辣子菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[川味油辣子菜\\_下载链接1](#)