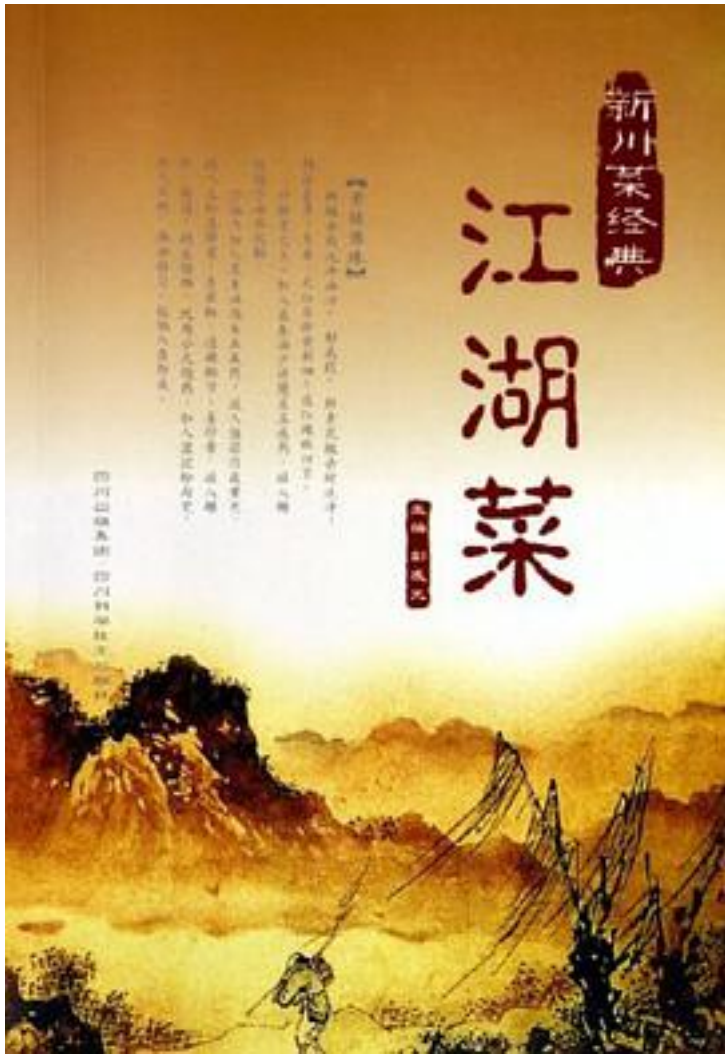


# 江湖菜



[江湖菜\\_下载链接1](#)

著者:彭发元

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2005-5

装帧:

isbn:9787536457034

“江湖菜”就像通俗歌曲一样，一经传扬，便备受关注。爱好者甘爱舟车劳顿之苦，也要前去品尝。一方面，它适应了当前部分人的口味，占有一定市场；另一方面它打乱了“传统”混淆了“视听”。江湖菜的亲亮登台，从一个侧面反是非曲直了当今烹坛的流行趋势。它的标新立异、创新出奇的怪招，随意发挥的烹制手法，怪异荒诞的烹饪技巧，不依“章法”，菜品上具有精犷豪放的气质、农家田园的气息，给人以新鲜感，给人以味觉上的强烈刺激，深受相当多的食客的欢迎。

为适应消费群体的需要，我们编写了《新川菜经典江湖菜》一书，详细介绍了200例菜肴，其怪诞的烹制方法，广泛吸纳了其他菜系的烹饪技巧，诸如北料南烹、南料北烹、中菜西做、西菜中做等等，形成了广泛兼容、特色蔡萃的格局。对以前的地方风味菜和江湖菜进行了优化组合，花样翻新，品种层出不穷，走出了传统江湖菜只靠辣椒、花椒、野山椒的高味误区，让人耳目一新，它今的创新江湖菜，不但能登大雅之堂，也适用于家庭主妇选用，更适于夜间大排档烹饪爱好乾首选。

作者介绍:

目录: 榨茶鱼片

芽菜鱼皮

香椿鱼丝

剁椒鱼片

豉香鲫鱼

情归

老干妈羊足

羊耳炒鱼片

胖哥魔芋干

大姐大鱼腹

两头焖烧

野花椒麻霸王

安昌河野鱼

腐乳鳊鱼

啤酒鱼

乡村酸菜鱼

秀湖凉粉鱼

油烫薄荷鱼

子姜烧鱼

鳊鱼跃冷锅

大头菜烧鲫鱼

苏姐鲜鱼

酥肉鱼片

辣椒石斑鱼<

• • • • • (收起)

[江湖菜\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[江湖菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[江湖菜\\_下载链接1](#)