

川味鱼香菜



[川味鱼香菜_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:2005-6

装帧:简裝本

isbn:9787536457447

调制鱼香味的核心是：无论是在冷菜中，还是在热菜中，糖和醋都不能多，也不能缺。调制鱼香味，在冷菜中，可不勾芡，调料不下锅，醋略少一点；在热菜中，注意咸味的用量要恰当。加入泡红辣椒使菜肴色泽红亮，鲜辣清爽。

本书所选菜品，在不失鱼香味原有特色的前提下我们又大胆运用最新调味料，使这一味型得到进一步丰富；在运用烹制方法和选择菜肴原料上也有所创新，使鱼香味菜品更加丰富多彩，以适应不同口味和不同层面食客对鱼香菜的需求。书中共介绍了200个菜品，供大家参考，并借此与同行切磋厨艺。

作者介绍：

目录: 1 鱼香肚片

2 鱼香三丁

3 鲜鱿脆皮豆

4 鱼香凤冠

5 鱼香拌兔丝

6 鱼香排骨

7 椿芽白肉

8 钱地香胗花

9 西芹鳝丝

10 水晶肉

11 香拌海底

12 鱼香泡凤爪

13 腰果兔丁

14 香烤羊柳

15 爽口鸡

16 水晶腰片

17 鸡丝荞粉

18 凤情脆肠

19 脆皮鲅鱼****

· · · · · (收起)

[川味鱼香菜 下载链接1](#)

标签

评论

[川味鱼香菜 下载链接1](#)

书评

[川味鱼香菜 下载链接1](#)