

# 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:简装本

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，可不角勾芡，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 脆皮鳅鱼<b  
· · · · · (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](#)