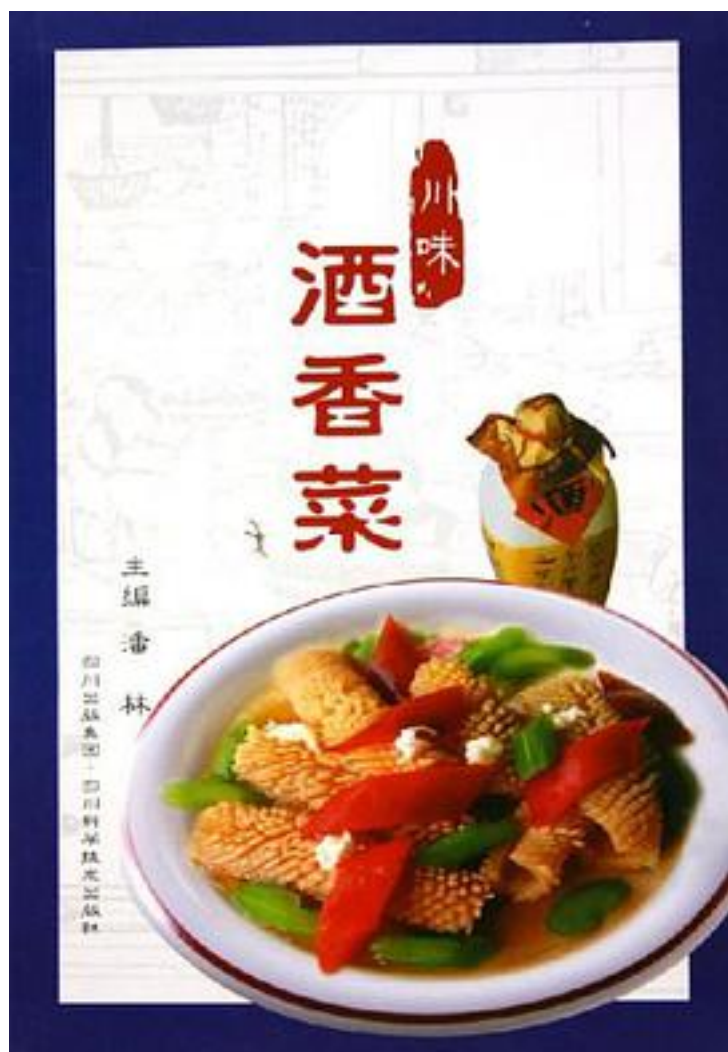


川味酒香菜



[川味酒香菜_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:2005-10

装帧:简装本

isbn:9787536457676

时代在进步，美食也要发展，本书作者顺应这个潮流，在酒香菜的制作方法上有不少创新，具体表现在两个方面：

首先，突破了传统方法所使用的酒类，新创多种酒香味型，增加使用多种品牌名酒。如，五粮液酒、剑南春酒、郎酒、茅台酒、女儿红、玫瑰露酒等；在酒的种类上则新增了果酒、香槟酒、啤酒、米酒等，并利用这些不同的酒调制出风格迥异的辣咸酒香、糟咸酒香、酒味酱香、酒味剁酱、酒味鱼香等味型。

其次，在烹制方式上，借用了浸、渍、蒸、炖、煨、烧、醉等；在酒的使用上，则创新了起锅淋酒、码味用酒、用酒煨制、烹酒燃烧等方法。通过上述种种手法，凸现酒在菜肴制作中的重要性，突出调味增香、去腥、增姿、提鲜的功能。

本书选编的200款菜品，包括不同风格、不同原料的菜肴，既突破了传统，又继承了传统，使酒香菜在继承中得到发展，适合广大厨师和家庭烹饪爱好者使用。

作者介绍:

目录:

[川味酒香菜_下载链接1](#)

标签

评论

[川味酒香菜_下载链接1](#)

书评

[川味酒香菜_下载链接1](#)