

金牌川菜



[金牌川菜_下载链接1](#)

著者:郝振江

出版者:江苏科学技术出版社

出版时间:2017-7-3

装帧:平装

isbn:9787553756929

《金牌川菜》是专为川菜厨师和广大的厨艺爱好者精心打造的正宗川菜美食书。书中四川饭店总厨师长郝振江将二十多年厨艺经验分享给读者。书中有老百姓平时吃不到的国宴名菜的详细做法和名菜故事；有红遍全国的热门川菜的经典做法；有用料讲究的四川小吃做法，还有*正宗的四川（重庆）火锅的各式调制方法。书中不仅菜品做法介绍详细清晰，原材料方便购买，郝大厨还跟广大读者分享了近200条制作川菜的诀窍，除此之外，《金牌川菜》还详细地介绍了每道菜的摆盘要点，刀工要点，菜的咸、麻、辣、甜、酸等口味的直观标示，使读者一目了然。

作者介绍:

郝振江

国家中式烹调高级技师，国家名厨，中国烹饪名师，北京市烹饪大师，金牌厨师长，国家名厨编委会荣誉委员，参与多档电视节目录制，是中央电视台《回家吃饭》《食尚大转盘》和北京卫视《养生堂——养生厨房》节目的常驻嘉宾，现任北京市四川饭店行政总厨。

师承中国烹饪大师郑绍武先生，精通川菜의 烹调和研发，融会贯通，敢于创新，在发扬光大川菜的同时，对王府菜、红楼菜颇有研究，创造了四川饭店独具风格的王府菜，深受业内人士和宾客的赞许。

目录: 家乡味太好了!

最难做的川菜竟是不辣的菜

说说川菜的七滋八味

四川饭店的名厨轶事

郝厨师自述: 26岁时当上四川饭店总厨师长

地道川味儿，离不开复合调料

各式味碟酱汁

鱼香汁

油酥豆瓣

椒盐

豆豉酱

香辣酱

烹制红油

刀口辣椒油

特制泡椒油

烹制老油

熬糖色

复合酱油

高级清汤

高级浓汤

川菜的基础烹调工艺

煮烫工艺

白煮工艺

红卤工艺

泡菜坛子里的美味秘密

酸豆角

泡菜

独门国宴名菜

干煸牛肉丝

家常臊子海参

三元牛头方

瑶柱素烩

鸡豆花

乌龙凤片

豆渣鸭脯

经典凉菜

夫妻肺片

川北凉粉

红油肚丝

红油牛头
怪味鸡丝
棒棒鸡
口水鸡
炆黄瓜
陈皮兔丁
蒜泥白肉
陈皮牛肉
姜汁菠菜
麻酱凤尾
金钩玉牌
椒麻鸭掌
水晶虾仁
传统热菜
毛血旺
鱼香鸭方
青椒蛙仔
水煮牛肉
水煮烧白
麻婆豆腐
大荤野鸡红
辣子鸡丁
宫保鸡丁
鱼香八块鸡
醋熘凤脯
炒樟茶鸭丝
灯笼全鸭
酸椒鹅肠
泡菜鱼
锅贴鱼片
干烧鲜鱼
煨辣姜汁鱼
豆瓣鱼
大蒜烧鳝段
干烧岩鲤
家常鱿鱼
干煸鳝丝
双笋焗黄鳝
炆锅鲈鱼
葱椒香鲈鱼
花椒牛蛙
葱烧辣味海参
大干香辣蟹
宫保虾肉
鱼香大虾
生爆盐煎肉
宫保鲜贝
鱼香肉丝
酸汤肘子
回锅腊肉
回锅肉
鱼香小滑肉
干烧蹄筋
家常臊子牛筋

大烧中段
家常豆腐
炅莲白
小煎仔鸡
鱼香碎米鸡
网油灯笼鸡
东坡鱼
蜀香峨眉鳝
东坡银鳕鱼
红袍银鳕鱼
鱼香明虾球
合川肉片
大蒜烧裙边
粉蒸肉
瓢莲藕
蛋酥樟茶鸭
珊瑚雪花鸡
大酿一品鸡
人参果蒸鸡
板栗烧鸡
糖醋松酥鱼
白汁鱼肚
碧绿椒麻鱼肚
糖醋脆皮鱼
红烧甲鱼
板栗鳝段
三鲜鲍鱼
咸烧白
酸菜海参
网油蟹肉卷
龙眼烧白
酥肉汤
黄焖虾肉
芒香果味虾
东坡肘子
锅巴肉片
清汤口蘑鱼丸
肝腰同炒
油菜鸡米
开水白菜
干煸冬笋
雪花桃泥
连锅汤
八宝锅蒸
夹沙肉
风味小吃
四川凉面
红油钟水饺
担担面
口蘑豆花
菠饺鱼肚
龙抄手
银耳醪糟
冬菜包子

三大炮
叶儿耙
红糖糍粑
赖汤圆
四川火锅的制作方法
• • • • • ([收起](#))

[金牌川菜_下载链接1_](#)

标签

川菜

菜谱

家常菜

厨师

评论

买了就后悔，铜版纸印刷精美，解说详细，但是，1绝大部分都已过时，2藏技，这是最没价值的地方，推荐去看b站王刚老师视频，3作者空有虚名，对现代烹饪化学和分子料理不清楚，纯属瞎做，我现在就当烹饪笔记本用，58元，好贵，希望别人别上当

[金牌川菜_下载链接1_](#)

书评
