

细说川菜



[细说川菜_下载链接1_](#)

著者:胡廉泉

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2008-6

装帧:平装

isbn:9787536464995

《细说川菜》是作者胡廉泉先生四十年来教学和实践的集大成之作。川菜不等于麻辣，但是川菜又离不了麻辣。如果川菜真的没有了麻辣，川菜也就没有了那种最富特色、最具风味的味型。一样的辣椒在四川人手里，就能玩出不少的花样来，玩味川菜就是玩川菜的味，就是玩辣椒，玩就是研究，玩就是体味，在玩中求变化，在玩中求发展。

作者介绍:

胡廉泉，一九四三年十月出生，从事餐饮行业工作四十余年，曾被聘任为四川省烹饪协会顾问、国家职业技能鉴定（中式烹饪）高级考评员及电视系列片《中国川菜：》学术顾问，荣获全国及商业部、四川省等多项奖励。其个人及与人合编的烹饪图书《大众川菜》、《家庭川菜》、《川菜烹饪事典》等多次再版。其中《大众川菜》自一九七九年出版至今，已连续印刷百万余册，并荣获全国优秀畅销书奖。

目录:川菜琐谈
发现辣椒
一方水土一方菜
川菜七大类
味在其中
辣字当头
川菜调味很重要
做菜要讲规矩
极具个性的川菜烹调方法
小煎小炒
干煸干烧
家常烧
凉拌、炸收
玩味川菜
说不尽的四川味
独一无二的川菜冷菜
平和淡雅数“成鲜”
柔和辛香的红油味
香麻醇浓的椒麻味
辣而不燥、香在其中的麻辣味
五味调和百味香析怪味
碗里激出来的鱼香味
爽口爽胃话姜汁
微辣而香的糊辣味
酸酸甜甜说糖醋
成辣鲜香的蒜泥味
家庭喜爱的酸辣味
林林总总的香味一族
蕴藏于大众便餐菜中的川菜热菜
咸鲜风味都喜爱
于麻辣中品味出鲜香
不能忘怀的家常味
诱人的鱼香味
辣而不烈、辣中有香的糊辣味
酸酸甜甜醋熘味
辛香醇浓、酸咸适口话姜汁
不一样的五香风味
开胃、醒酒酸辣味
浓浓的酱酯香味

盐和糖的对话——咸甜风味
乡土气息酸成味
甜香甜美甜香味
话说家常菜
好吃莫过家常菜
说“炒”
详析白油肉片的烹调方法
辣子鸡与宫保鸡
鱼香肉片和家常牛肉丝
盐煎肉——并说回锅肉
蒜薹肉丝和韭黄肉丝
野鸡红和番茄炒蛋
谈“熘”
鲜熘鱼片和蚕豆熘虾仁
侃“烧”
先说烧牛肉
红萝卜烧五花与魔芋鸭子
姜汁热味肘和豆瓣瓦块鱼
大蒜鲢鱼和香菌烧鸡
烧豆腐
炖与汆煮
烧与烩
田席四姨妈蒸菜
家常冷菜技法
冷菜之一凉拌
冷菜之二炸收、香卤
川菜二三事
四川泡菜坛子
泡菜人温兴发
芙蓉鸡片的由来
姜汁热味鸡的四种做法
百年前的个子菜
几样被遗忘的百年菜
• • • • • ([收起](#))

[细说川菜_下载链接1](#)

标签

川菜

美食

饮食

烹饪

饮食文化

文化

食谱

中国

评论

非常好

技术流的专著，比杂谈好太多，一个是专业人说专业事，一个是业余打酱油。

细腻

大师，极具理论素颜和人文关怀

最最道地的川菜解释，让人知其所以然，再加上一些川话口语，推荐川人阅读

其实还是太专注于麻辣了。川菜跳脱出麻辣还有很多东西呢

有用！

徐汇区图书馆借。好看，蛮喜欢的。也不厚，考虑找个地方复印一本存着。#小松鼠藏小松果

#写得很用心 很仔细 学习了

川菜24种味型。

非常实用的书 少见 步骤细致，材料精准 楞挑毛病：无图无真相

cooking

超级喜欢，但我还是不会做。。

老先生说川菜，真是说得好，既有具体的做法，又有这样做的原因，还有许多很细节的提示，全是一辈子厨房里琢磨出来的经验精髓，几时看都很实用、获益匪浅。不像车辐二毛那些过时的文人墨客在空谈风月，杯中酒口中菜再怎么被歌颂也只是配角。这本是口述整理，从语气措辞就能感觉得出胡大厨的和蔼与耐心。

书市淘的 还行

太优秀了！ 这才是门道，经典，这一本基本把川菜的主干讲的特别透彻

能学到的都是小技巧，宴席菜很多，家常菜里没有的原料很多，四川土话很多得读出来才猜到是什么

宝典

好 边看书边查资料 发现了很多从没吃过的川菜 比如魔芋烧鸭条 红油鸡块
但因为不是四川人 很多行话风俗没法领会
不如读汪曾祺时候的那种回忆一阵阵涌来的滋味

透彻！过瘾！必读！

[细说川菜_下载链接1_](#)

书评

本书不仅介绍了什么是川菜以及川菜的基本味型及每种味性代表菜的做法；而且介绍了很多细节和小窍门，以及一些大家经常会忽略的小地方。但是用心做菜的人会发现正是这些需要长时间实践才能得出的真知灼见是菜味道口感好的关键。可谓读来是茅舍顿开之感，当然也纠正了一些对于做...

作者是非常80年代非常畅销的《大众川菜》作者之一。现在《大众川菜》基本不再印刷，但在众多的川菜菜谱里却是最为传统最为正宗的一本。这本书也秉承了“传统”二字，先讲味型，然后以典型家常菜为例细说川菜做法。全书览完，对于川菜会有一个比较完整的认识，而且对于在家自己烹...

书里面是有及少数俗语或业内术语，但基本上不会影响阅读，不懂四川话也不会有任何障碍。真的有障碍在於是否有做菜的行动力。胡老先生是川菜界的大老，与雄四智教授都属於实力派人物。只要对川菜有热勤，对於厨艺有点基础，看此书都会有功力大增的感觉。

看了好几遍，里面提到的一些做菜细节非常到位，也是胡老先生毕生的经验之谈，可惜这样的好书太少了，谁能再推荐几本啊

很多散文类的美食书看多了蛋疼，美食不是靠描述和想象的，美食要亲自动手做，或者品尝，才能深得其中奥妙 不管是专业厨师还是爱好者，都应该看看胡老的这两...

川菜常见的二十四种味型 1.

川菜烹调四法：小煎小炒、干煸干烧、家常烧、凉拌炸收。 2. 冷菜 {十二味} > 3. 咸香味：{葱酥鱼}做法28p，用醋但量少，少到吃不到酸味，软骨作用；{盐水虾仁}做法29p，用汤蒸不用煮，上汽后才蒸，虾汤比例一样，蒸2分钟；{芹黄冬笋}做法30p，芹..

书里面是有及少数俗语或业内术语，但基本上不会影响阅读，不懂四川话也不会有任何障碍。 真的有障碍在於是否有做菜的行动力。胡老先生是川菜界的大老，与雄四智教授都属於实力派人物。只要对川菜有热勤，对於厨艺有点基础，看此书都会有功力大增的感觉。

书里面是有及少数俗语或业内术语，但基本上不会影响阅读，不懂四川话也不会有任何障碍。 真的有障碍在於是否有做菜的行动力。胡老先生是川菜界的大老，与雄四智教授都属於实力派人物。只要对川菜有热勤，对於厨艺有点基础，看此书都会有功力大增的感觉。

美中不足：不懂四川话的基本看不太明白，懂四川话的看得酣畅淋漓。（幸好我会）是我看到目前的第一本把怎么做、为什么这么做、其他做法会如何、还有类似手法都讲到的书。很多基本的概念，都被讲透了，忘不了。

[细说川菜_下载链接1](#)