

鱼香兔头

【制作方法】

将兔头洗净，从中砍开，加香叶粉、绍酒、精盐抹匀腌渍入味。

泡红辣椒去籽、蒂，剁成茸；姜、蒜洗净分别切成粒；葱白切成颗。

将码入味的兔头上笼一气蒸熟，取出入盘。

炒锅置火上，放色拉油烧至五成热时，下泡红辣椒茸、姜粒、蒜粒煸出味，起锅入碗加生抽酱油、醋、味精、白糖、葱颗、麻油调匀，浇兔头上即成。



川味 鱼香菜



四川出版集团 四川科学技术出版社
主 编 潘 林

川味
鱼香
菜

四川出版集团 四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

川味鱼香菜/潘林主编. - 成都:四川科学技术出版社,2005.6

ISBN 7-5364-5744-8

I. 川... II. 潘... III. 菜谱-四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 036476 号

川味鱼香菜

主 编 潘 林
组稿编辑 侯弘楠
责任编辑 李 红
封面设计 朱晋蓉
版面设计 文飞燕
责任出版 邓一羽
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
成品尺寸 203mm × 140mm
印张 6.5 字数 130 千 插页 10
印 刷 成都金龙印务有限责任公司
版 次 2005 年 6 月成都第一版
印 次 2005 年 6 月成都第一次印刷
定 价 15.00 元
ISBN 7-5364-5744-8/TS·425

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号 电话:86665594
邮政编码/610012

说 明

鱼香味源于民间,以烹制出的菜肴具有鱼香味而得名,它是一种复合味型。之所以称鱼香味有两种说法,一种是在制作泡红尖辣椒时(又称“鱼辣椒”),加活鲫鱼同泡,用这种泡红尖椒制作的菜肴有鱼香味;另一种说法,在烹制菜肴时,使用调料与做豆瓣鱼基本相同,故称鱼香味。无论何种说法,调制鱼香味时,都应泡以泡红辣椒为主,再加以精盐、酱油、白糖、醋、姜米、蒜米、葱颗、芹菜颗进行调制,咸、甜、酸、辣兼备,姜、葱、蒜味突出,具有浓醇的香气。

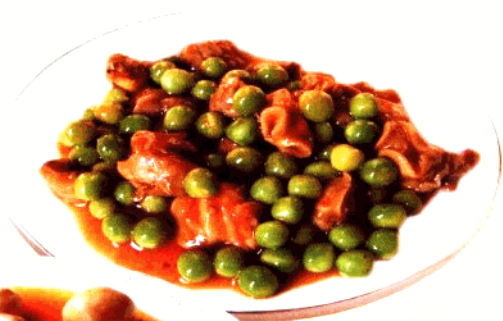
调制鱼香味的核心是:无论是在冷菜中,还是在热菜中,“糖和醋都不能多,也不能缺”。调制鱼香味,在冷菜中,可不用勾芡,调料不下锅,醋略少一点;在热菜中,注意咸味的用量要恰当。加入泡红辣椒使菜肴色泽红亮,鲜辣清爽。

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。文中有不足之处,望广大读者批评指正。

编 者



鱼香鲑鱼丝



青圆田螺



芋儿螺肉



竹笋爆螺肉



丝瓜牛蹄



鱼香海参



鱼香牛掌



鸽蛋鲜鱿



鱼香墨鱼



鱼香鲜贝



芋儿烧牛蹄



鱼香肉丝



红椒牛肉片



葱香鲜贝



鱼香鲍鱼



鱼香日月贝



鱼香鸭舌



鱼香炒虾



鱼香甲鱼



鸽蛋海参



粟米鲜贝



鱼香虾球



青圆虾仁



鲜香鱿鱼卷



菜羹肉丝



山菇肉丝



鲜焖鱼块



鱼香鳔花



山药烧甲鱼



鱼香猪尾



青元虾仁



鱼香虾仁



鱼香鱿鱼卷



红椒鸭舌



鱼香乳鸽



鱼香蹄筋



芋儿烧鸽



鱼香排骨



鱼香酿丝瓜