

四川风物川菜烹调 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_9B_9B_E5_B7_9D_E9_A3_8E_E7_c34_44832.htm 在川菜的烹调方法上，厨师们除继承传统的工艺以外，又吸取南北菜肴烹调之长。李调元在《醒园录》中总结的川菜烹调法有39种之多，目前任流行的有炒、煎、烧、炸、腌、卤、熏、泡、蒸、溜、煨、煮、炖、焖、卷、爆、炆、煊、烩、贴、拌、酿、酥、糟、醉等30多种。特别是以小煎、小炒、干烧、干煸见长。小煎、小炒不过油，不换锅，芡汁现炒现兑，急火短炒，一锅成菜。如炒肝片、炒腰花，只需一分钟左右，成菜嫩而不生、熟而不老、滚烫鲜香，有“有腰肝下锅十八炒”之说。干烧菜肴，微火慢烧，用汤恰当，自然收汁，如“干烧鱼翅”、“干烧岩鲤”等；成菜汁浓油亮，味醇而鲜。干煸的原料多为纤维较长的食物，如牛肉、萝卜、苦瓜、四季豆。把它们切成细丝，在锅中加热，翻炒直至见油不见水时再放调料，成菜有干香酥软的特点。川菜的切配上，厨师们刻意求精。川菜厨师们常谈到“好器要有好菜，好菜要有好味，好味要有好色，好色要有好形。”因此，厨师们都练就了一套过硬的刀工特技，能切制出各种赏心悦目的菜肴花样。川菜中汤的烹饪方法也十分讲究。饮食界中有“川戏的腔，川菜的汤”之说，从席桌上汤味的优劣就可以判断厨师手艺的高低。川人吃饭，也常用清鲜汤菜来协调其他多种美味菜肴，汤分清汤、奶汤、红汤、鱼汤、毛汤等。清汤需微火慢煨，特别讲究打沫、清汤的方法。成汤清澈见底，清亮如水，味道清香奇美。奶汤则需旺火急煮，色白如乳，浓而不腻，汁味

醇香。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细
请访问 www.100test.com