

四川风物川菜名菜 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_44833.htm川菜历经千年的发展，迄今约有3000多个品种、300多样名菜。他是广大劳动人民和历代名厨长期实践的结晶，凝聚着巴蜀人民辛勤劳动的智慧。在众多川味名菜中，最大众化的是回锅肉。川味正宗回锅肉的特点在于把肉煮得刚熟后，且呈肥瘦相连的薄片，下锅细心煎熬，直到肉片都熬出了油，起灯盏窝时，才和入少许豆豉、豆瓣、酱油腌炒，腌出干香味后，再加以蒜苗和炒片刻起锅。因此回锅肉又名熬过肉。他的肉质肥瘦匀称，细嫩化渣，爽而不腻，味道鲜美。往往一家锅里熬肉，就会香溢四邻。如今，人们生活水平已大大提高，已不再盼“回锅肉”来解馋，但“回锅肉”仍是巴蜀人桌上的佳肴。“夫妻肺片”是成都地区人人皆知的风味名菜。相传在20世纪30年代，成都少城附近，有个叫郭朝华的人，与妻子一起出售凉拌牛肉、牛杂为业，常走街串巷提篮售卖，生意很好。由个叫郭朝华的人，与妻子一起出售凉拌牛肉、牛杂为业，常走街串巷提篮售卖，生意很好。由于他们经营的凉拌牛肉、牛杂制作精细，风味独特，为群众所喜爱，为区别于其他一般摊点的凉拌菜，遂称之为“夫妻肺片”。它的制作特点是：精选肉料，香料恰当，厚薄均匀，脚板入围。选用的肉料要经过细致地剔刮洗净，按不同部位分别下锅煮熟、晾干；掌握好卤、煮的火候，牛肉的颜色殷红，牛心、牛舌要嫩并呈淡红色，牛肉要白嫩、脆性，牛头肉要切的片薄、透亮；吃时垫些芹菜和葱段，用红油、花椒粉、芝麻、味精、香油、酱

油等佐料一起搅拌，颜色油亮、香味扑鼻、麻辣回甜、油润爽口，是人胃口大开、食欲大增。属于川味家常名菜的“陈麻婆豆腐”，其历史悠久。在清代咸丰末年，有一位叫陈富春的人，在成都北门外万福桥头开了“陈兴盛饭铺”，卖米饭和素菜。老板娘因小时候出天花，留下痘疤在脸上，所以人们称她为陈麻婆。夫妻俩男的跑堂，女的掌灶，配合得很默契。饭铺附近有座大的粮油仓库，挑夫们运粮油到此已近中午，要在这里歇脚吃饭。陈麻婆了解到挑夫们要吃得辣、吃得麻、吃得烫，就用较多的花椒、辣椒烧豆腐，做出来的豆腐麻、辣、烫、嫩、香。从此这道豆腐远近闻名，连成都的老住户也来品尝，生意十分兴隆。人们称它为“麻婆豆腐”，这不仅没有恶意，而且带有亲切感，赞赏的是老板娘烧豆腐的高超的手艺。“陈麻婆豆腐”的主要特色是在豆腐和肉的制作上。“吊浆豆腐”要细嫩洁白，煮好的豆腐不烂不碎、成块好看，吃进口里又烫又香；豆腐中的牛肉颗粒均匀，香酥可口，再配上原汤、红油，放入适量的辣椒、花椒烧烩，就成了味道鲜美的“陈麻婆豆腐”。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