

川菜24味型，典型菜餚傳承 4之3



鍋巴肉片

#16 荔枝味型

這一風味並不是用真的荔枝，實際上就是酸甜味道，只是酸味略大於甜味而已，相當像水果的味道。酸甜味道亦是鹹味為基礎調製。

代表菜品：帶荔枝味的鍋巴肉片、響鈴雞片等。

#17 糖醋味型

糖醋味型是中國著名的風味，但四川人卻有自己的風格。以鹽為底味，通常重用糖、醋；熱菜中則要用薑蔥蒜提香增味。

代表菜品：糖醋脆皮魚、糖醋仔薑。



糖醋脆皮魚



板栗燒雞

#18 鹹甜味型

是一種鹹味與甜味相融合的風味，鹽糖在使用中應比例適當，咸甜並重，兼有鮮香，常用於熱菜，烹製肉類和家禽菜肴。通常要用料酒、胡椒或其他香料和薑蔥。

代表菜品：板栗燒雞。

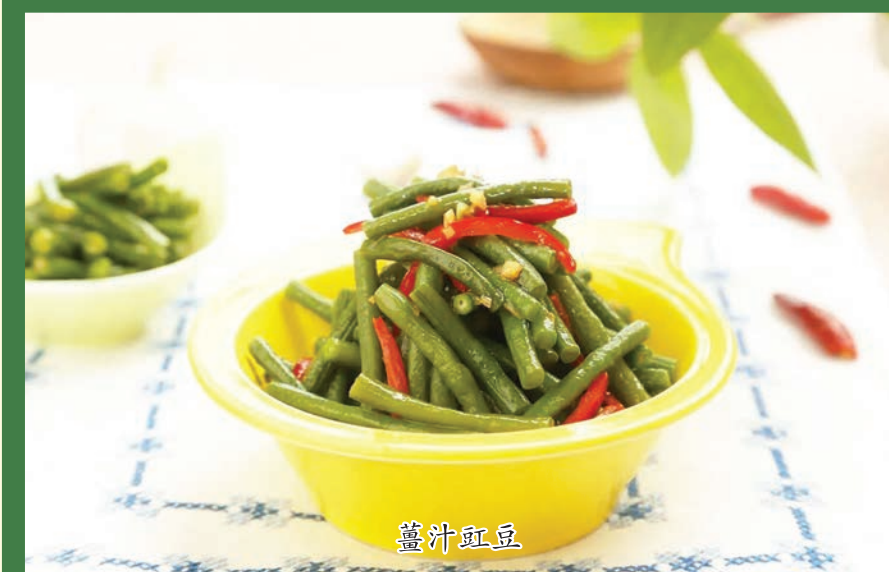
#19 麻醬味型

又一種用於涼菜的味型，其風味來自於芝麻醬、芝麻油、少許鹽和冷雞湯調製，也可加適量醬油。用以涼拌動物內臟，也可用於涼拌一或兩種不同的蔬果。

代表菜品：麻醬鳳尾、麻醬黃瓜。麻醬風味亦可以添加紅油，也叫“搭紅”。



麻醬鳳尾



薑汁豇豆

#20 薑汁味型

薑、鹽與醋賦予這一風味特定的味道與香味；也有加醬油、芝麻油和豆瓣醬。薑汁味既用於肉類涼菜和蔬菜，也適用於熱菜。薑汁味也可以添加紅油，行業中叫“薑汁搭紅”。

代表菜品：姜汁豇豆、薑汁肘子、薑汁蹄花。



芥末魚柳

#21 芥末味型

這一風味多用於夏秋季節涼菜。以鹽、醋、芥末、芝麻油和冷雞湯調製，鹹鮮酸香、辛辣濃郁。

代表菜品：芥末魚柳、芥末鴨片、芥末春捲等。芥末風味亦可添加辣椒紅油或辣椒麵。



五香熏魚

#22 五香味型

五香風味通過對幾種香料的運用而獲得，通常用五香粉。五香風味食物，包括各種禽畜肉品，也有雞蛋、豆腐乾一類，在用薑蔥、料酒與八角、桂皮和花椒等香料構成的味道濃郁豐富的湯汁中文火慢煮，煮熟晾冷即成。

代表菜品：五香熏魚、五香鹵鴨等。



#23 鹹鮮味型

是一種帶有自然味道的簡單味型。鹽是基礎味，但寧淡勿鹹，也可用糖、醬油和芝麻油，通常用於涼菜和熱菜。

代表菜品：白油肝片、雪花雞淖、苕菜獅子頭等。



白油肝片

聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網

www.bfconsulting.us

- ★國際學生可上網

www.tyhusa.com