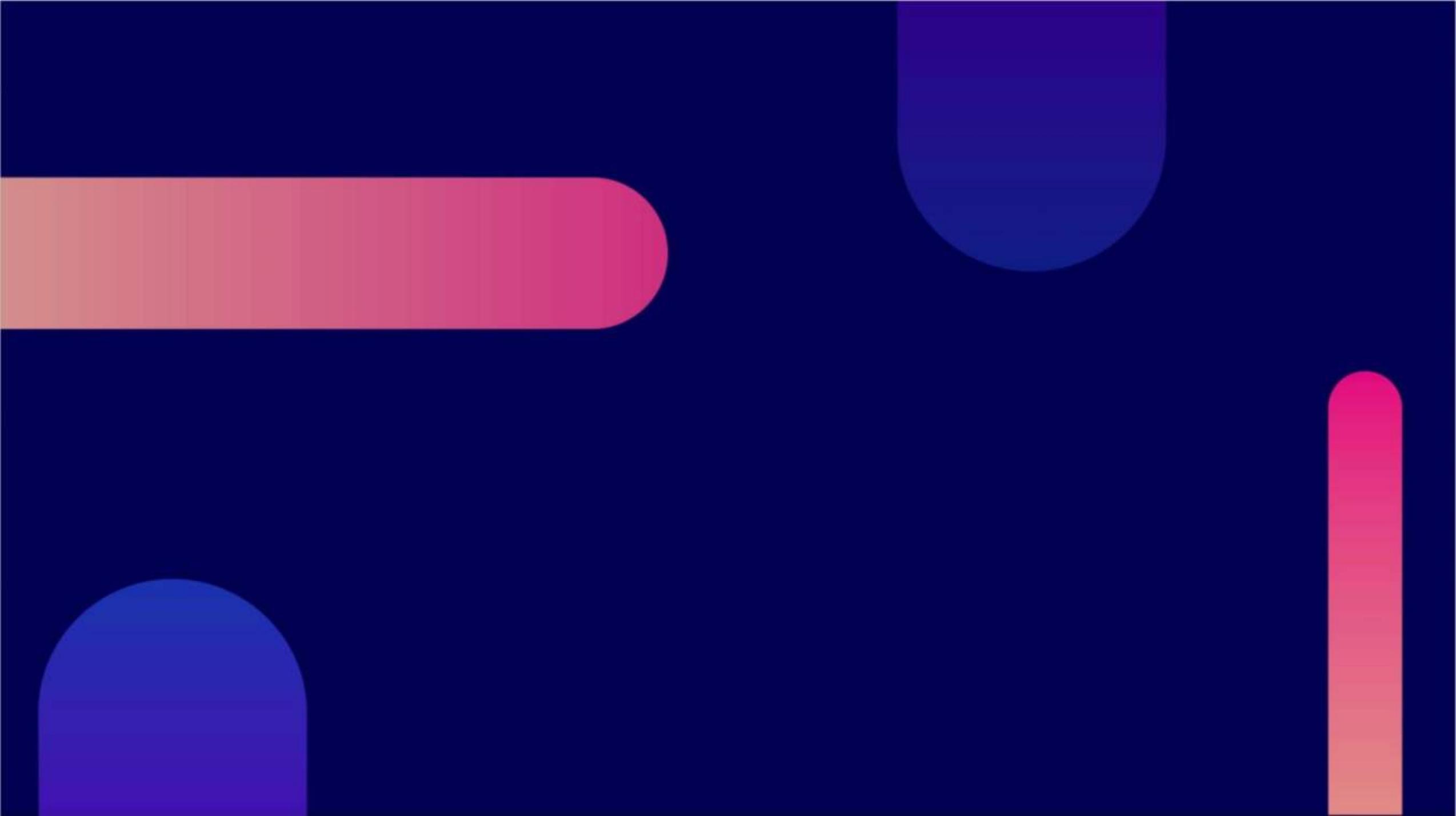




目录

- 川菜概述与历史背景
- 川菜调料与佐料介绍
- 经典川菜烹饪技巧解析
- 家常川菜制作实战演练
- 创新川菜品种探索与尝试
- 川菜餐桌礼仪与文化传承

contents





川菜起源与发展

源于古代巴国和蜀国

川菜系起源于古代的巴国和蜀国，有着悠久的历史 and 深厚的文化底蕴。



近现代川菜的繁荣

近现代以来，川菜在国内外的影响力逐渐扩大，成为了中国餐饮文化的重要组成部分。



历代发展与演变

随着历史的变迁，川菜在历代的发展中不断吸收新的烹饪技艺和食材，逐渐形成了独特的风格和特色。





地域特色与风味流派

01



麻辣风味



02



浓郁口感



03



多样化菜品





经典川菜代表菜品



麻婆豆腐

麻婆豆腐是四川的传统美食之一，具有麻辣鲜香的特点，深受食客喜爱。



回锅肉是四川家常菜的代
表之一，以其独特的调味
和鲜美的口感而闻名。



水煮鱼是川菜中的经典菜品
之一，以其鲜嫩的鱼肉和香
辣的汤底而广受好评。



宫保鸡丁是一道具有川菜特
色的传统名菜，以其鲜美的
鸡肉和独特的调味而著称。



川菜文化内涵



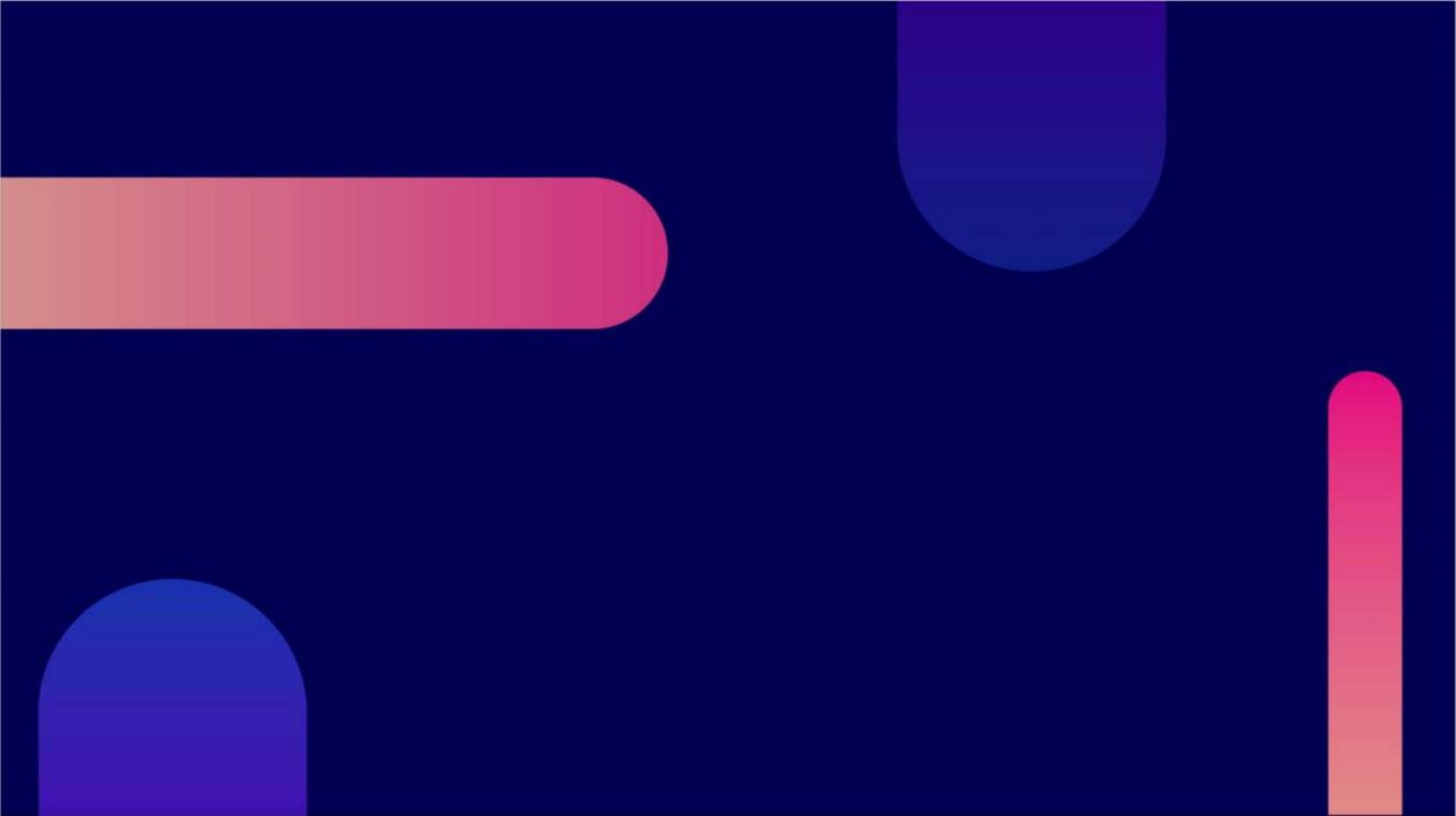
包容并蓄



追求美味

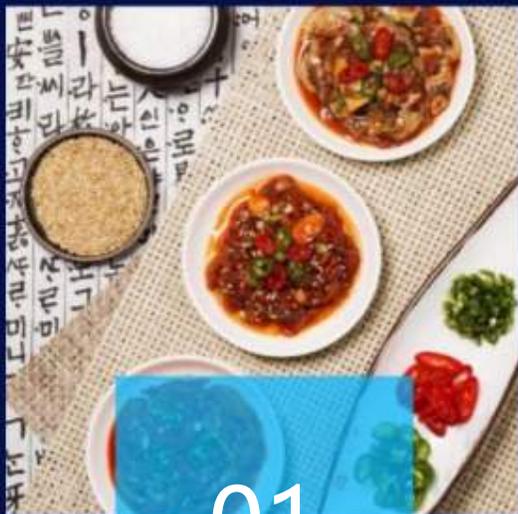


体现民俗





常用调料及其作用



01

豆瓣酱



02

花椒



03

辣椒



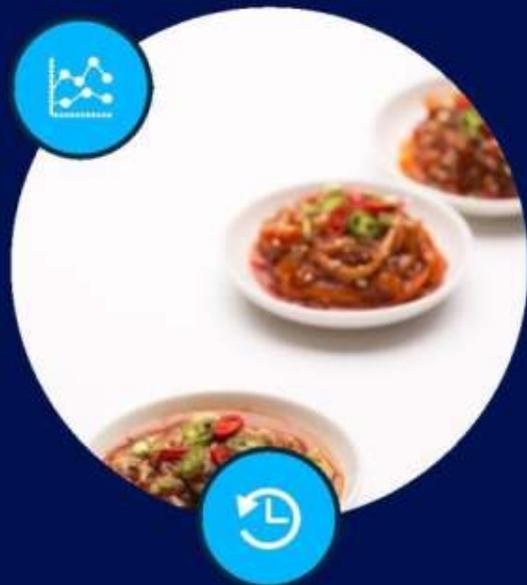
04

酱油



独特佐料搭配技巧

葱姜蒜



香菜、芹菜

芝麻、花生碎



醋、糖、料酒

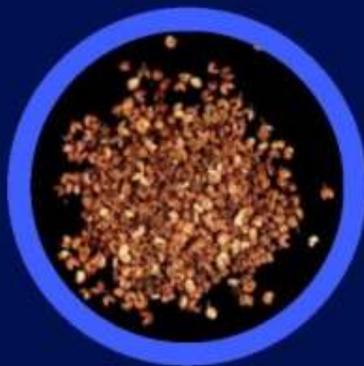


自制辣椒油和花椒油方法

辣椒油



花椒油



注意事项





调味品保存与使用方法



保存方法

将调味品放在阴凉干燥处，避免阳光直射和潮湿环境。



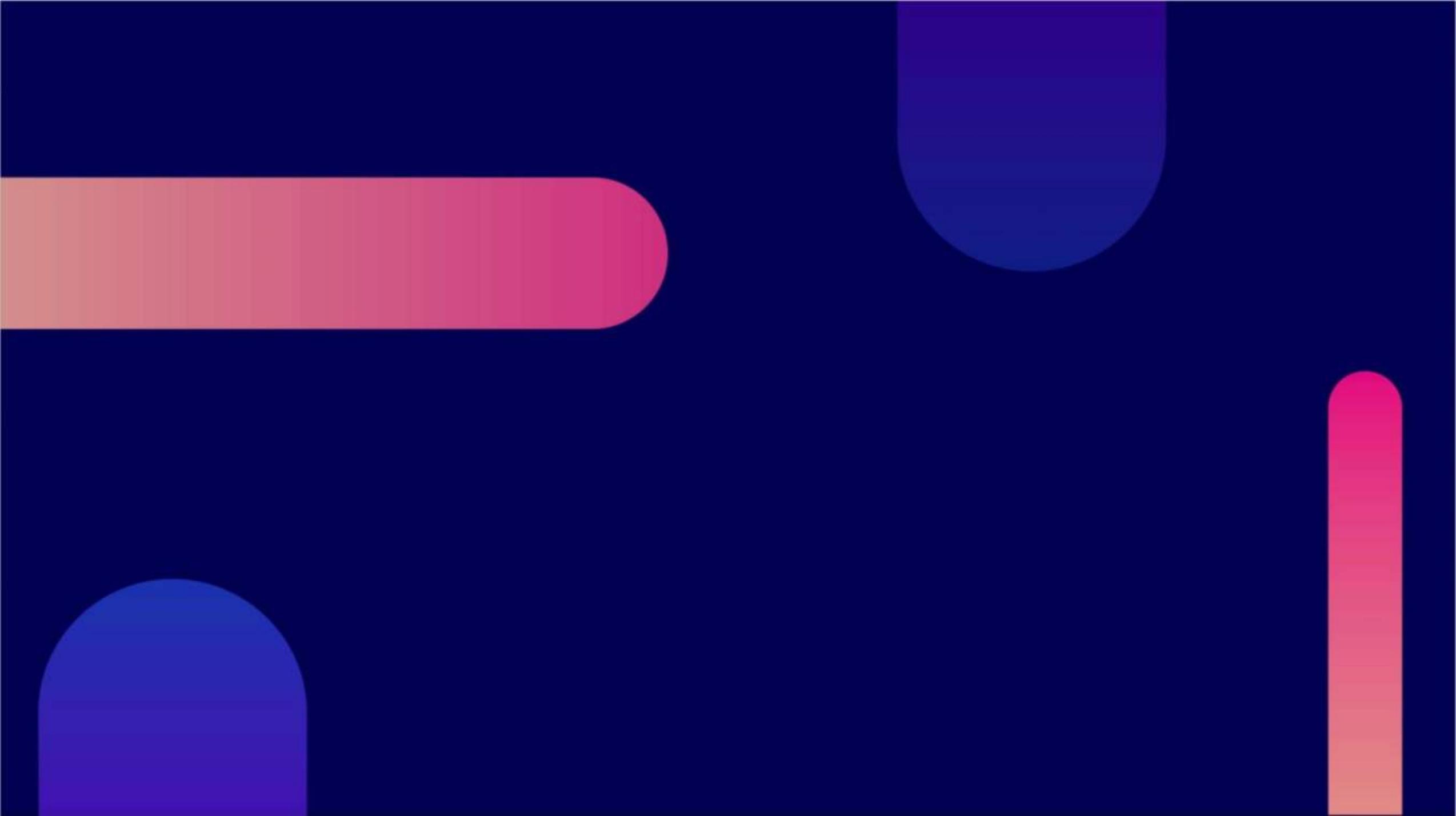
使用方法

根据菜肴的口味和烹饪方法适量添加调味品，以达到最佳效果。



注意事项

使用前要检查调味品是否过期或变质，如有异味或变色应及时更换。





刀工处理与食材搭配原则

刀工处理

食材搭配





火候掌握及烹调方法选择



火候掌握

川菜烹饪中，火候的掌握至关重要。不同的食材和烹调方法需要不同的火候，例如炖煮需要使用小火慢炖，而爆炒则需要大火快炒。

烹调方法选择

川菜拥有丰富的烹调方法，如炒、炖、煮、炸、烤等。根据食材的特性和菜品的口味需求，选择合适的烹调方法可以更好地发挥食材的优势，使成菜更加美味。





味道调整与口感提升策略

味道调整

口感提升

为了提升菜品的口感，川菜烹饪中常采用腌制、上浆、挂糊等技巧。这些处理方法可以使食材更加鲜嫩多汁，口感更加细腻爽滑。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/627154044011006155>