

<<中华美食文化中华名菜文化与制作>>

图书基本信息

书名：<<中华美食文化中华名菜文化与制作>>

13位ISBN编号：9787122025593

10位ISBN编号：7122025594

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业出版社

作者：薛效贤，薛芹 编

页数：381

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中华美食文化中华名菜文化与制作>>

内容概要

本书是《中华美食文化》丛书中的一本，除了对烹饪的基础常识进行详细介绍外，主要介绍了畜、禽、水产、豆类等200多种中华传统菜肴的来源、相关典故及制作方法。

本书内容具体，通俗易懂，既实用，又充满了知识性、趣味性。

不仅让人口颊生津、食指大动，还能拓宽读者的知识面，体会中华传统文化的博大精深。

本书可供厨师烹饪技校学员、餐厅管理人员、服务人员以及对烹饪及饮食文化有兴趣的读者阅读使用。

书籍目录

第一章 概述 一、烹调文化的发展历史 二、烹调的特点 三、烹调的起源和作用 四、烹调基本知识 五、烹调方法 六、食品雕刻第二章 猪肉类名菜文化及加工技术 一、烤乳猪 二、白煮肉 三、一品南乳肉 四、酱肘子 五、紫酥肉 六、商芝肉 七、古老肉 八、东坡肉 九、元宝肉 十、黄金肉 十一、水盆大肉 十二、坛子肉 十三、水晶肴肉 十四、应山滑肉 十五、粉蒸大肉 十六、荷叶粉蒸肉 十七、翠屏腊肉 十八、湖南腊肉 十九、菜薹炒腊肉 二十、松子酿方肉 二十一、苦瓜酿肉 二十二、杞忧烘皮肘 二十三、带把肘子 二十四、丁香肘子 二十五、万字扣肉 二十六、酸菜扣肉 二十七、南口肉 二十八、金华火腿 二十九、琵琶火腿 三十、宣威火腿 三十一、蜜汁火方 三十二、烧臆子 三十三、无锡肉骨排 三十四、南京香肚 三十五、白云猪手 三十六、鱼香肉丝 三十七、扒炒里脊 三十八、榨菜肉丝 三十九、三皮丝 四十、固始皮丝 四十一、九转大肠 四十二、肉丝炒如意菜 四十三、猴戴帽 四十四、枫泾蹄 四十五、黄狗猪头肉 四十六、蟠龙菜 四十七、回锅肉 四十八、四喜丸子第三章 牛、羊肉类名菜文化及加工技术 第四章 鸡、鸭类名菜文化及加工技术 第五章 水生物名菜文化及加工技术第六章 豆腐类名菜文化及加工技术第七章 其他类名菜文化及加工技术参考文献

章节摘录

第一章 概述中华美食文化名菜是代表中国各民族、各地民间和宫廷官府、寺院中的名馐文化，它反映了中国饮食文化的博大精深，也体现了中国各族人民的智慧与烹调技艺的精湛。

它是中华民族的珍贵遗产，也是食苑中的奇葩。

由于它富有传统文化的特色和美味而闻名于世。

一、烹调文化的发展历史烹调是指从食物原料的选择、加工、切配、加热、调味、装盘，到制成色、香、味、形、营养俱佳的菜肴所需的各种技术。

我国有5000年的文明历史。

在这数千年的发展过程中，中国形成了独具特色的烹饪技术，已成为中华民族的宝贵文化遗产的重要组成部分。

纵观其发展过程，概括为以下几个历史时期。

1.萌芽时期这一时期为史前至殷商时代，神农氏开始农业耕植，人们已经有了定居之处，开始饲养家畜、家禽，种植粮食作物、蔬菜果类等。

这个时期人们已从采用直接烧烤的方法发展到了使用各种器具，增加了烹煮和汽蒸，在日常饮食中开始使用烹调技术，制作一般菜肴。

2.形成时期这一时期为商周至秦朝时代。

中国历史从奴隶社会，进入了封建社会的初期。

这个阶段我国的烹调技术得到了迅速发展。

在调味方面，已能酿造酱油、醋、酒而且能制作多种多样的酱，烹调方法也相应的多样化了。

如在《礼记》中所记载的周代的“八珍”，是指用八种珍贵原料的烹调方法，类似今天的烧、烤、焖、煎、炒等方法。

在炖的方面，已经知道用小鼎装原料放在水锅内炖，这和现在的隔水炖法相似。

编辑推荐

《中华名菜文化与制作》可供厨师烹饪技校学员、餐厅管理人员、服务人员以及对烹饪及饮食文化有兴趣的读者阅读使用。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>