

<<中华食文化大辞典.黔菜卷>>

图书基本信息

书名：<<中华食文化大辞典.黔菜卷>>

13位ISBN编号：9787500077169

10位ISBN编号：7500077165

出版时间：2008-1

出版时间：中国大百科

作者：本社

页数：353

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>

## <<中华食文化大辞典·黔菜卷>>

### 内容概要

《中华食文化大辞典：黔菜卷》分为11个部，收入词目约1300条，近30万字，图片数百幅。收入菜品213道，点心（小吃）60道，宴席14道。

包容了黔菜的种类、烹调工艺、味型、特点，菜品的原材料组合搭配和特色原材料、烹饪术语、餐厨器具、食风食俗及相关著作、传说、故事、人物等，还有贵州烹饪界名师名厨、餐饮名店介绍。正文后附有贵州历史、地理、民族等相关知识，这是一部有特色的关于黔菜的专科辞典。

贵州是一个多民族聚居的省份，勤劳智慧的贵州各族人民，经过长期生产和生活实践，创造了独具特色的风味佳肴和传统食品，富有浓郁的民族特色和地域特色。

书籍目录

一、菜品部（一）山珍类鸡（土从）鱼翅鸡（土从）鸽脯饼鸡（土从）汤龙宫酿竹荪众星拱月花炮竹荪肝膏竹荪蛋竹荪芙蓉汤双味魔芋卷绣球魔芋精清蒸猴头菇清炒紫花菌干烧马蹄菌冰汁雪哈地木耳雷公山薇菜水蕨菜炒肉丝大叶韭菜根炒凤丝天麻银耳羹天麻肉圆腊肉炒蕨粑牛干巴炒百合根连根1酿山药银杏灰豆腐（二）水产类清蒸麒麟鲟小葱煎鲟鱼盘江腌菜牛毛鱼酸汤芝麻鲢金钱琥珀鱼酱香鱼米豆腐烧鳊鱼泡菜岩鲤赤水活鲜竹乡船夫鱼火山鱼头水仙鳊鱼竹筒泥鳅钻豆腐草海双色鱼中虾思南酸鱼荷叶包烧三文鱼爆竹鱼糟辣糖醋脆皮鱼糟辣脆皮鱼盐酸干烧鱼盐酸宝塔鱼夜郎辣香鲫鱼苦笋鱼头乌江豆腐鱼走水乌江鱼毛尖珍珠鱼丸海河双味鲜黔味酥鲍元宝鲍鱼杜仲绣球鱼翅一品海参……（三）畜兽肉类（四）禽蛋类（五）蔬菜类（六）民族菜类（七）其他类（八）风味火锅二、点心（小吃）部三、宴席部四、原材料部五、术语部六、餐、厨、器具部七、食风食俗部八、著作部九、艺文部十、人物部十一、名店部附录索引主要参考文献

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>