

<<老上海经典本帮菜>>

图书基本信息

书名：<<老上海经典本帮菜>>

13位ISBN编号：9787503240607

10位ISBN编号：7503240601

出版时间：2011-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：李伯荣，上海老饭店 编

页数：108

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>

## <<老上海经典本帮菜>>

### 内容概要

上海小吃也历来以小巧和风味别致著称，如皮薄馅多、一包卤的小笼包，晶莹洁白形如鸽蛋、内含一包凉丝糖卤的鸽蛋圆子，皮层松酥、枣味浓浓的枣泥酥，还有面筋百叶、鸡鸭血汤……本书编入了上海地方风味中的部分菜肴和小吃品种：在本书的编写和菜肴制作过程中，得到上海老饭店厨师以及点心师的现场协助。

同时向曾给过本书帮助的中国旅游出版社吕大干先生，摄影家杨中俭先生，在此一并致谢。

## <<老上海经典本帮菜>>

### 作者简介

李伯荣，国家高级烹饪技师中国烹饪大师全国优秀工作者五一劳动奖章获得者全国餐饮业特殊贡献奖获得者中国饭店与餐饮业终身成就奖获得者李伯荣大师出身于1932年，至今已前后相继五代的名厨世家，被誉为上海本帮菜第一人，上海本帮菜制作技艺上的泰斗。他从小酷爱音乐与绘画，同时跟随父亲踏上了使他为之心醉一生的烹饪之路。他见证了当代上海的变迁、传承和发展着“上海本帮菜”的精髓。其所著的《上海菜图文全解百例》、《上海家常菜》和这本《老上海经典本帮菜》，是毕生的积累，是心灵的释义。

<<老上海经典本帮菜>>

书籍目录

序前言冷菜类 松鹤延年 八味围碟 羊糕 香干马兰 红卤目鱼 白切肉 葱油萝卜丝 糟鸡 醉蟹 熏青鱼 盐水鸭肫 油蚊竹笋 河鲜海味类 韭黄鱼丝 虾子大乌参 清蒸大闸蟹 椒盐膏蟹 扇形用水 拆骨鲳鱼头 香炸目鱼 红油明虾 春笋鳝糊 蟹粉豆腐 熘黄青蟹 糟香甩水 红烧河鳗 蟹黄排翅 银鱼炒木犀 红烧鲳鱼 脆皮银鱼 腌氽暖锅 兰花蛤蜊 生煎大龙虾 蟹粉虾仁 沙锅大鱼头 .....鸡鸭类肉类点心类

<<老上海经典本帮菜>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<老上海经典本帮菜>>

### 编辑推荐

《老上海经典本帮菜》：上海老饭店创始于清光绪元年（1875年），原名“荣顺馆”，是上海本帮菜的发祥地，业内称“千姿百态上海菜、源头还在老饭店”。

其特色上海本帮菜和浓郁的上海风情，得到众多海外游客的青睐，满足了海外华人思乡的情愫，在国内外已享有很高声誉。

用餐于上海老饭店，会不自觉地为其精心营造的江南风情、海派文化、怀旧氛围所感染，其中有中国皇家气派的“紫云殿”，中西合璧的海派风格“梦上海”，移步之间，名人墨宝、艺术编织、旧时的黄包车、马路街灯、老式留声机、西洋酒柜等装饰与老屋内外，仿佛把你带入了上个世纪30年代的上海十里洋场，让人有一种怀想，一份流连。

<<老上海经典本帮菜>>

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>