

<<美味湘菜>>

图书基本信息

书名：<<美味湘菜>>

13位ISBN编号：9787506277136

10位ISBN编号：7506277131

出版时间：2006-9

出版时间：广东世图

作者：秋实 主编

页数：288

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>

<<美味湘菜>>

内容概要

湘菜，即湖南菜，有着悠久的历史，早在战国时期，湘菜就已闻名于世。长沙马王堆西汉墓出土的《竹简·食单》中精美的百余例菜肴制作，在今天仍叫人叹为观止。如今的湘菜是以湘江流域、洞庭湖地区和湘西山区等地方菜发展而成的。湘江流域的菜以长沙、衡阳、湘潭为中心，是湖南菜的主要代表。湘菜以品种丰富，味感鲜明而富地方特色，成为世人公认的美食，为我国八大菜系之一。湘菜注重形美，强调先“色”夺人；以蒸、煨、煎、炒、烧、腊见长，菜肴具有辣、麻、鲜、焦、香的特点，强调原汁原味，多味调和，具有清香、浓鲜、脆嫩等多种风格。湘江湘水湘菜，佳菜佳系佳肴！本书由多位湘菜烹饪技师共同打造，图文并茂地介绍了湘菜的制作方法和一些饮食小常识。相信通过本书的指导，使您不仅会被那充满灵气地域文化所吸引，更会被它散发美味与醇香的菜肴所痴迷流连。

<<美味湘菜>>

书籍目录

一、蔬菜类二、猪肉类三、牛肉类四、羊肉类五、禽蛋类六、山禽野味类七、水产海鲜类八、豆制品类九、羹汤类十、小吃类十一、果品类附录一 烹饪技法指导 附录二 食物营养成分 附录三 食物胆固醇含量

<<美味湘菜>>

章节摘录

插图

<<美味湘菜>>

编辑推荐

湘菜是我国八大菜系之一。

湘菜注重形美，强调先“色”夺人；以蒸、煨、煎、炒、烧、腊见长，菜肴具有辣、麻、鲜、焦、香的特点，强调原汁原味，多味调和，具有清香、浓鲜、脆嫩等多种风格。

湘江湘水湘菜，佳菜佳系佳肴！

本书由多位湘菜烹饪技师共同打造，图文并茂地介绍了湘菜的制作方法和一些饮食小常识。

相信通过本书的指导，使您不仅会被那充满灵气地域文化所吸引，更会被它散发美味与醇香的菜肴所痴迷流连。

<<美味湘菜>>

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>