

<<湘鄂乡土菜-尚锦文化>>

图书基本信息

书名：<<湘鄂乡土菜-尚锦文化>>

13位ISBN编号：9787506438025

10位ISBN编号：750643802X

出版时间：2006-5

出版时间：中国纺织出版社

作者：陈绪荣

页数：96

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>

<<湘鄂乡土菜-尚锦文化>>

内容概要

我国饮食业的发展，追根溯源，始终离不开民族和地方的乡土菜，正是这些民间的乡土菜，正是这些民间的乡土菜，经过历代烹饪师们的不断完善，才形成了当今的地方名菜。

在人们日益追求健康的今天，科学饮食，绿色食品和天然食物更受消费者的青睐和关注。

在这种返璞归真、回归自然的背景下，具有民俗文化和乡风食俗底蕴，田园风味浓郁的乡土菜越来越受到大众的欢迎。

这些菜品朴实无华，随意自然，却能让人百吃不厌。

本书编录了百道湖南、湖北的乡土菜，希望能对厨艺爱好者有所帮助，并能够在家里享受到湘鄂乡土风味。

<<湘鄂乡土菜-尚锦文化>>

作者简介

陈绪荣，湖北阳新县人，中国烹饪大师，国际烹饪大师，现任中国民间菜发展研究中心主任、全国烹饪美食专家俱乐部主席、湖北省烹饪协会北方联谊会副秘书长、国际餐饮协会首席顾问、中国名厨店战略促进会首席顾问、中国饭网顾问、中华名厨委员会副会长兼秘书长、百年荣记饮食文化发展有限公司总经理等职。

从事中国烹饪及饮食文化研究工作多年，多次在全国和世界烹饪大赛中荣获各类奖项，多次在湖北电视台、中央电视台现场表演菜肴制作，受邀在全国多家星级宾馆做特色湖北菜和主办美食节，并先后在《中国烹饪》、《中国食品》、《四川烹饪》、《烹调知识》、《东方美食》、《餐饮世界》等报刊杂志上发表文章180余篇，约200万字。

多年来致力于民间乡土菜的开发，在北京成立“中国民间菜发展研究中心”，出版过《湖北特色菜》、《民间乡土菜》、《流行乡土菜》等光盘。

<<湘鄂乡土菜-尚锦文化>>

书籍目录

湖南菜 水产类1剁椒小鱼头2腊味合蒸3辣豆瓣鱼方4番茄炒虾仁5腐竹烧黄鳝6孜然鱼串7萝卜丝鲫鱼汤8星星鱼球9面包鱼排10椒盐鱼米 肉类11荷叶粉蒸肉12毛豆烧排骨13韭黄炒猪肝14干豆角烧肉15韭黄红椒肉丝16青蒜炒腊肠17萝卜干炒腊肉18酸辣大肠19农家小炒肉20煎豆腐烧牛肉21香辣白果牛肉22白椒炒牛肉23野菜牛百叶24香菜牛肉丝25回锅狗肉 禽类26干茄子焖鸡片27金针鸡丝28酸焖鸡三件29粽子烧鸡30莴笋仔鸡31泡菜鸭血32鲜笋老鸭汤33土豆烧鹌鹑34橘皮焖鸭35馋嘴牛蛙 素菜36苦瓜藕丝37豆腐烧板栗38冰糖湘莲39巧炒南瓜丝40烩炒金银丝41酸豆角炒肉末42雪菜花生仁43麻花炒西芹44蛋白玉米粒45虾米煮娃娃菜46蒜苗面筋47民间全家福48酸菜煮豆泡49素炒酱丁 湖北菜 素菜50桂花炒粉丝51木耳芙蓉52宫保藕丁53香菇萝卜圆54阳新菱角烧圆子55家乡茄子56阳新三鲜苕粉皮57南瓜炒年糕58东湖藕饼59陶港野菜春卷60香炸藕海61咸鱼萝卜干62粉蒸芋头 水产类63红椒炒河虾64鱼杂烧豆腐65菊花鱼66清蒸武昌鱼67荆沙鱼糕68鱼圆鸡汤69三丝烩鱼面70皮条鳝鱼71小碗装田螺72干炸刁子鱼73富池鱼饼74栗子烧牛蛙75酸菜煮泥鳅76苦瓜鱼丝77水煮财鱼78青黄豆焖鱼泡泡 肉类79应山滑肉80珍珠米圆81红菜薹炒腊肉82芦笋焖腊肉83黄豆炖猪蹄84碗扣肉糕85碗扣蛋饺86马蹄黄瓜肉87糯米蒸排骨88千张结烧五花肉89山菌焖羊肉90莲藕炖排骨91枸杞牛鞭92豌豆辣牛肉93蜜枣羊肉94兴国小野兔 禽类95莴笋焖板鸭96野山椒炒鸭丝97米酒荷叶蒸鸡98椒盐凤腿99养生盖骨童子鸡100栗子炖鸡汤

<<湘鄂乡土菜-尚锦文化>>

编辑推荐

我国饮食业的发展，追根溯源，始终离不开民族和地方的乡土菜，正是这些民间的乡土菜，经过历代烹饪师们的不断完善，才形成了当今的地方名菜。

在人们日益追求健康的今天，科学饮食、绿色食品和天然食物更受消费者的青睐和关注。

在这种返璞归真、回归自然的背景下，具有民俗文化和乡风食俗底蕴、田园风味浓郁的乡土菜越来越受到大众的欢迎。

这些菜品朴实无华，随意自然，却能让人百吃不厌。

本书编录了上百道湖南、湖北的乡土菜，能对厨艺爱好者有所帮助，并能够在家里享受到湘鄂乡土风味。

<<湘鄂乡土菜-尚锦文化>>

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>