第一图书网, tushu007.com

<<餐厅点菜率最高的炖补汤锅>>

图书基本信息

书名：<<餐厅点菜率最高的炖补汤锅>>

13位ISBN编号：9787506458238

10位ISBN编号：7506458233

出版时间：2009-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：周范林

页数：256

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

前言

中国烹饪是科学，是文化，是艺术，这是被世人所公认的。
川、徽、鲁、粤、闽、浙、湘、苏是中国烹饪八大菜系，更是中华饮食文化的结晶和瑰宝。
何谓菜系？
菜系就是风味流派，如俗话所说：“一地一乡风，一地一风味。
”我国幅员辽阔，气候地域、民情风俗、物产资源、饮食习惯等条件各不相同，使得我国的烹饪在总体格调一致的情况下，形成了众多的风味流派和万种以上的传统经典菜品。
风味流派的存在是烹饪艺术与科学发展的结果，反映了中国烹饪的丰富多采，就如书法、绘画、武术、京剧等有不同的风格流派一样。
中国烹饪的风格流派，即为“菜系”。
中国古代无“菜系”之说，但有“帮口”之说。
所谓“帮”是指从业人员的地方性行帮，所谓“口”则指的是口味，即地方风味特色。
“菜系”是20世纪50年代才出现的词。
“帮口”、“菜系”名称不同，含义也不完全一样，但在反映地方菜品的风味特色上是一致的。
八大菜系及其菜品和技法名称等并无规范和定规，它们是历代饮食文化的积累和沉淀，经过相当长的实践总结出来的。
我国地方风味的划分，历来众说纷纭。
有一说是四大地方风味，即川、徽、鲁、粤，即最有影响的我国三大流域孕育的四大菜系；还有一说是，在川、徽、鲁、粤之外，再加闽、浙、湘、苏，称为八大菜系；也有人主张再加上海、北京，成为十大菜系；还有人主张再加鄂、豫、秦、辽成为十四大菜系；更有主张一省一个菜系，如此等等。
总之，风味流派的划分对于烹饪的发展有积极的作用，有差异就有比较和竞争，相互推动、补充，也能促进烹调技法的发展，把烹饪水平推向更高的阶段。
八大菜系中魅力不衰的菜品都是通过巧妙的烤、煮、蒸、炸、炒、焖、炖、煲、酱卤和凉拌等烹调技法体现和传承的。
本书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精心选入八大菜系传统经典的菜品，不乏“精中之精”。
本书编著者立意高新，视角广阔，按不同的烹调技法将全套书分为四册，又按八大菜系分门别类地汇集菜品2400道之多，以家常、易作，有典型性的菜品为主，把菜品的形状、味道、营养调制到最佳状态，把制作的手艺上升到艺术水准，而且十分注重膳食平衡。
编著者用心良苦，不遗余力地使八大菜系中贴近百姓生活，将“乐吃易做”和“雅俗共赏”的菜品囊括书中，且有生活中鲜见的“原创菜肴”。
全书既有文化含量，又有技术含量，美观实用。
广大读者将从本书中获得最新的资讯，可在自家餐桌上无师自通地操练八大菜系，吃出特色，吃出家常，吃出风味。
由此，我十分乐意襄助此套书的出版，并热情地推荐给千千万万广大读者，特此为序。

内容概要

我国的烹饪流派有很多，其中最具影响的莫过于川、徽、鲁、粤、闽、浙、苏、湘八省的烹饪流派，即人们常说的“八大菜系”。

本系列图书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精选八大菜系中2400道经典菜品，按不同的烹饪技法分为4册，以家常、易做、营养均衡为特色，带您尝遍神州美食，让您品味中国八大菜系的独特风味。

第一图书网, tushu007.com

<<餐厅点菜率最高的炖补汤锅>>

书籍目录

推荐序21种厨房必备的基本工具及用法20种基本切法川　餐厅点菜率最高的纯补汤锅　藕片肉汤·茄瓜肉汤·豆腐丸子　清汤圆子·四鲜肉脯·清炖酥肉　榨菜肉汤·浑汤豆腐·山药肉汤　冬瓜连锅·蹄花豆汤·豆芽骨汤　酸辣蹄筋·火腿瓜汤·烧腰花汤　奶油肝汤·竹笋肝汤·肥肠豆汤　酸辣肚汤·清炖牛肉·牛肉奶汤　红花肉汤·川味牛肉·人参羊汤　归芪羊汤·川椒羊排·肝片香汤　三色丸子·白果炖鸡·人参乌鸡　冬瓜鸡汤·归芪乌鸡·三菌炖鸡　酸汤乌鸡·滋补全鸡·葡萄酒鸡　归芪鸡汤·仔鸡豆花·泡菜仔鸡　川味辣鸡·当归炖鸡·姜耳罐鸡　百合鸡片·酸菜鸡汤·酸辣蛋汤　芙蓉鱼汤·萝卜鱼汤·荜拨鱼汤　川椒鱼汤·酸菜鱼汤·黄花鱼片　酸菜鱼锅·山药鱼汤·蒜炖鳝鱼　鱼圆鲜汤·豆腐带汤·红枣耳羹　冰糖银耳·麻辣腐汤·豆芽腐汤　珍珠腐汤·沙锅豆腐·毛豆腐汤　沙锅腐竹·番茄蛋汤·薏米瓜汤　酸辣瓜汤·绿豆瓜汤·丝瓜菌汤　南瓜浆汤·小白菜汤·白菜虾汤　绿豆藕汤·红薯菜汤·甜品火锅徽　餐厅点菜率最高的纯补汤锅　瘦肉罐汤·笋煨腐竹·八宝肉丸　番茄肉汤·五色菜汤·生烧肉圆　五花菜腐·酸菜五花·蟹黄白肉　豆芽猪蹄·腐皮猪蹄·参精猪蹄　冰炖腊肉·火腿炖笋·火腿瓜煲　红豆肉汤·炖猪排粉·丝瓜排骨　菜头棒骨·粉菜猪排·酸菜脊骨　水晶冬瓜·炖全家福·瓜炖猪腰　菠菜腰片·涮猪肝尖·猪肝红汤　猪肝豆芽·炖猪下水·奶汤大肠　花生牛肉·炖酥牛肉·笋菇粉肉　羊肉丸子·三鲜羊汤·腐竹羊肉　枸杞羊腿·羊杂肉汤·香菇鸡汤　香菇炖鸡·鸡丝菜汤·清汤鸡丸　金银蹄鸡·石耳炖鸡·清炖鸡酥　炖乌骨鸡·冬瓜鸡汤·鸡丁腐竹　番茄肝汤·红炖鸡肫·炖烧鸡血　酸辣肉汤·韭菜鸡蛋·木耳蛋汤　冬瓜烂鸭·豆腐炖鸭·青螺炖鸭　薏米老鸭·仔鸭魔芋·鸭肉芋艿　冬菇鱼汤·番茄鱼汤·鲩鱼瓜汤　红酥鳝鱼·沙锅鱼翅·清汤鱼翅　奶汤鱼翅·鸡汤干丝·三丝紫菜　鲜蘑菇汤·兰花银耳·银耳瓜汤　丝瓜炖腐·油腐瓜汤·丝瓜茄汤鲁　餐厅点菜率最高的纯补汤锅　山东丸子·清氽丸子·冬瓜丸汤　炖坛子肉·冬菇炖肉·炖把子肉　翡翠丸子·木樨肉汤·面筋丸子　炖香猪蹄·小炖方肉·沙锅肘子　螺炖肘花·雪梨肘棒·沙锅炖肚　奶汤大肠·黄焖牛肉·土豆牛肉　炖香牛肉·扣烧牛肉·单县羊汤　沙锅羊肉·羊肉鱼汤·锅仔羊肉　沙锅百叶·黄焖鸡块·气锅嫩鸡　鸡块炖瓜·沙锅鸡块·清汤鸡丸　奶汤鸡脯·香菇炖鸡·沙锅雏鸡　口蘑凤珠·贵妃酒鸡·白烧鸡脯　山东菇鸡·鸡翅菇汤·炖补凤翅　绣球鸡肫·鸡杂粉皮·虫草鸭汤　清炖笋鸭·清汤鸭条·银耳鸭舌　火腿仔鸽·奶汤鲫鱼·萝卜鲫鱼　豆芽炖鱼·炖鲜鲤鱼·炖草鱼片　清炖甲鱼·银鱼肉汤·熬黄花鱼　沙锅鱼翅·清汤鱼翅·海虹鱼唇　鲜贝瓜球·胡辣参汤·花蟹豆腐　海蛎豆腐·氽蛤蜊肉·原汁花蛤　奶汤菇菜·香露花菇·雪花银耳　银耳口蘑·清汤银耳·沙锅豆腐　紫菜腐汤·软炖豆腐·炖冻豆腐　消暑豆汤·莲子奶露·奶汤芦笋粤　餐厅点菜率最高的纯补汤锅闽　餐厅点菜率最高的纯补汤锅浙　餐厅点菜率最高的纯补汤锅湘　餐厅点菜率最高的纯补汤锅苏　餐厅点菜率最高的纯补汤锅附录

章节摘录

插图：

编辑推荐

《餐厅点菜率最高的凉拌菜》倡导膳食十大平衡，营养十大搭配，把八大菜系营养美食送上餐桌。由中国著名营养专家李瑞芬，饮食文化专家林文杰推荐。

第一图书网, tushu007.com

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