

<<名菜家做蔬菜>>

图书基本信息

书名：<<名菜家做蔬菜>>

13位ISBN编号：9787506467407

10位ISBN编号：7506467402

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织

作者：犀文资讯

页数：127

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>

<<名菜家做蔬菜>>

内容概要

《名菜家做蔬菜》根据“荟萃南北名菜之精华”的原则精选“八大菜系”中的名菜，具体介绍每种菜肴的原料配比、制作方法、菜肴特点、功效、宜忌及小贴士，并配有精美彩图。

其中，我们除了介绍西芹百合炒腰果、麻婆豆腐、虎皮毛豆腐等传统名菜外，还推介了春意盎然、糖醋黑白菜及葱烧木耳等广为流传的菜式，新旧兼顾，让读者多学多会，享尽美味。

一书在手，可以轻松学会制作中国名菜，在家中也能烧出“老馆子味”，也能享用大餐馆做出来的独特风味和口感。

“八大菜系”各种色、香、味、形俱佳且营养丰富的地道名菜，为您的生活增添美的享受。

<<名菜家做蔬菜>>

书籍目录

吃蔬菜好处多多做好菜，从选对菜开始粤菜 红烧茄子 扒双冬 橙汁豆腐羹 六味萝卜 清淡西瓜皮 五香兰花干 春意盎然 西芹百合炒腰果 丝瓜炒蛋 鱼香菠菜 双冬油面筋 甜椒炒丝瓜 咖喱酸辣菜花 闽菜 太极芋泥 糖醋金裹银 糖醋白菜卷 素炒黑白菜 彩色四季豆 糖醋豆腐丸子 芥菜干丝 乌发素什锦 笋焖蕨菜 翡翠豆腐浙菜 甜辣藕片 珍珠菜花 雪菜冬笋 黄瓜拌素鸡 银耳炒芹菜 银芽贡菜 茭白炒蚕豆 芥蓝腰果炒香菇 芋头豆腐 冬笋香菇 香菇苦瓜 面筋丝瓜 糖醋海蜇芹菜 上汤兰花菇 烧藕丸 冬菇扒菜胆 土豆烧苦瓜湘菜 酸辣莴笋 油辣冬笋尖 煎焖苦瓜 油辣包菜卷 手撕包菜 腐竹拌菠菜 尖椒皮蛋 青红椒拌豆干 熘皮蛋 酿蛋黄豆腐 苦瓜酿蛋黄 香辣金针菇 洞庭臭干 香辣绿豆芽 湘味蒸丝瓜 冰糖湘莲 尖椒茄子煲 板栗烧菜心 蚕豆烧熏干 鱼香苦瓜丝 好招助您减少蔬菜农药残留 烹饪蔬菜时，留住维生素C徽菜 虎皮毛豆腐 山野菜炒蘑菇 香菇板栗 香菜笋干 萝卜干炒黄豆 香菇扁豆丝 豆腐干炒蒜苗 茭白炒面筋苏菜 荷包辣椒 糖醋素肉 海米炒蕨菜 全福豆腐 三鲜花干 丝瓜炒豆腐 香菇苋菜 蒜苗炒豆腐 什锦茄子川菜 麻婆豆腐 开水白菜 麻辣茄条 香辣海带丝 麻辣冬瓜 麻辣笋块 豉椒豆腐 油辣香菇 炒辣苦瓜 椒油菜心 冬菜炒兰豆 回锅豆腐 皮蛋剁椒蒸土豆 剁椒蒸香干 雪菜腰果 干锅茶树菇 麻酱豆腐 冬瓜盅 地耳烧豆腐 醋椒冬瓜鲁菜 乌云托月 松仁茄花 拔丝甘薯 白油冬瓜 鲜蘑烧扁豆 玉米蛋黄 挂霜豆腐 豆干炒粉丝 青蒜煮萝卜 番茄煮蘑菇 青红煮土豆 豆泡烧油菜 地三鲜 葱烧木耳 决明烧茄子

<<名菜家做蔬菜>>

章节摘录

插图：广东菜系，简称粤菜。

粤菜，即广东地方风味菜，是我国著名四大菜系之一，它以特有的菜式和韵味，独树一帜，在国内外享有盛誉。

粤菜选料广博奇特，配合四时更替，四季时令菜肴重在色、香、清、鲜，品种花样繁多，令人眼花缭乱。

天上飞的，地上爬的，水中游的，几乎都能上席。

鹧鸪、禾花雀、豹狸、果子狸、穿山甲、海狗鱼等飞禽野味自不必说；猫、狗、蛇、鼠、猴、龟，甚至不识者误认为“蚂蝗”，的禾虫，亦在烹制之列，而且一经厨师之手，顿时就变成异品奇珍、美味佳肴，每令食者击节赞赏，赞叹不已。

粤菜的另一突出特点是，用量精而细，配料多而巧，装饰美而艳，而且善于在模仿中创新，品种繁多，1965年“广州名菜美点展览会”介绍就有5457种之多。

粤菜的第三个特点是，烹调技艺考究，刀工操作精细，常用的有熬、煲、蒸、炖、扣、炒、泡、扒、炸、煎、浸、滚、烩、烧、卤等。

并且注重质和味，口味比较清淡，力求清中求鲜、淡中求美。

而且随季节时令的变化而变化，夏秋偏重清淡，冬春偏重浓郁，追求色、香、味、型。

食味讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香；同时，调味遍及香、松、脆、肥、浓五滋和酸、甜、苦、辣、咸、鲜六味，此即所谓五滋六味，具有浓厚的南国风味。

粤菜的著名菜肴有：西芹百合炒腰果、蚝油生菜、酿豆腐、清淡西瓜皮等，都是饶有地方风味的广州名菜。

总之，粤菜广采“京都风味”、“姑苏风味”和“扬州炒卖”之长，贯通中西，扬名海内外。

<<名菜家做蔬菜>>

编辑推荐

《名菜家做蔬菜》是名菜家做系列。

<<名菜家做蔬菜>>

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>