

<<名菜家做鸭鹅>>

图书基本信息

书名：<<名菜家做鸭鹅>>

13位ISBN编号：9787506467582

10位ISBN编号：7506467585

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织出版社

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>

## <<名菜家做鸭鹅>>

### 前言

中国是一个文明古国，饮食文化源远流长，这得益于汉代中西（西域）饮食文化的交流。汉代是中国饮食文化的兴盛时期，汉朝时张骞从西域带回芝麻、茴香、胡萝卜、大葱、大蒜等种子，为汉朝菜肴提供了新的原料品种。另外，汉朝的厨师将从西域带回来的厨艺与中源的厨艺进行融合，形成更具特色的烹饪技艺。东汉还发明了植物油。这些为菜肴的丰富与美味打下良好基石。唐宋、明清以后，随着经济的繁荣与发展，各地饮食文化交融汇集，取长补短，并与各地的饮食习惯与特点相结合，形成了既有共性，又具个性的饮食特色。我国八大菜系正是在这样一个大背景下逐步形成的，在这八大地域中，名厨们又在实践中创造性地烹饪出了众多名菜.深受人们的喜爱。

## <<名菜家做鸭鹅>>

### 内容概要

本书是《名菜家做鸭鹅》，汇集了全国最具代表性的以鸭鹅为主料的112例名菜式，这些菜肴做法的介绍详明具体，语言易懂，即使是初入厨房的你，也能学着轻松做出美味。书中介绍了菜肴特点，你可以对比下，看自己烹饪出来的名菜是否与之相符。另外，书中还附有小贴士，或告诉你烹饪技巧，或告诉你烹饪注意事项，或告诉你烹饪常识等等，内容丰富实用，是你烹饪时的好助手！

## &lt;&lt;名菜家做鸭鹅&gt;&gt;

## 书籍目录

鸭及其功效 粤菜 烧鸭掌包 火炉烧鸭 沙参玉竹老鸭汤 鸭掌海参煲 鸭血豆腐汤 卤水鸭 姜母鸭  
 清蒸烤鸭 葱油蒸鸭 东江锅烧鸭 岭南酥鸭 黄流老鸭 嘉积鸭 鹅血茅根汤 鹅肉补阴汤 闽菜  
 烧龙眼鸭肝 天麻老鸭汤 鸭骨雪菜汤 榨菜鸭肝汤 锅烧鸭块 宜良烤鸭 清汤鸭掌 豆瓣鹅肠 豆  
 花冒鹅肠 浙菜 笋花红梅光鸭 淡菜蒸鸭块 陈皮莲肉煲水鸭汤 五香杭椒鸭肫 笋干老鸭煲 杭州酱  
 鸭 鸭羹汤 莲藕鸭架汤 蘑菇莲子鸭汤 脱骨酥鸭 葱卤鸭肝 老鸭绿豆汤 梅子甑鹅 黄芪山药煲  
 鹅肉 梅子蒸肥鹅 豆豉荷香鹅 湘菜 芷江炒鸭 永州血鸭 冬瓜鸭卷 家烧嫩鸭 吮指香辣鸭架 香  
 辣卤鸭翅 香辣鸭脖子 香卤鹅翅 腐乳炖鹅 徽菜 三河酥鸭 陈皮油菜大鸭煲 红葱头炒鸭 卤鸭掌  
 翅 香馋鸭 炸气鼓鸭子 六安酱鸭 陈皮芋头鸭 烧块鸭 蚝油香菇鹅掌翅煲 清蒸鹅掌 苏菜 荷香  
 蒸鸭 烧鸭肫 盐水鸭肝 盐水肫花 花椒鸭肫 南乳甑鹅 卤水鹅肠鹅 川菜 粉蒸鸭子 酸辣鸭翅  
 酸萝卜鸭汤 香辣鸭舌头 滋补老鸭汤 麻辣鸭翅 酸辣鸭血豆腐汤 香辣鸭心 竹笋烧鸭 香酥肥鸭  
 八宝葫芦鸭 樟茶鸭 啤酒蒸鸭 神仙鸭子 干锅辣鸭头 圆笼粉蒸鹅 鲁菜 鸡皮烧鸭掌 香菇烧鸭  
 肫 芥末鸭掌 醋椒鸭架汤 乡村鸭血 炒鸭肝 锅烧鸭条 红烧鹅肉 京菜 叉烧烤鸭 糖醋煮鸭块  
 脆皮烧鸭 果香烤鸭腿 荸荠松子鸭丁 三鲜鸭掌 北京烤鸭 鹅掌翅煲 松茸鹅肉块 翡翠鹅肉卷 东  
 北菜 姜丝酸菜鸭 鸭肉冬粉 鸭架栗子白菜汤 干烧芋艿鸭 烤鸭酸菜汤 酱汁烤鸭脯 家乡炒鸭肠  
 三味炖大鹅 鹅肉炖宽粉 香芋蒸鹅

## &lt;&lt;名菜家做鸭鹅&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：粤菜起源较早，据战国时成书的《山海经》记载，当时就有蛇之说。

南宋时期的《岭外代答》一书也记载着粤人“不问鸟兽虫蛇。

无不食之”的夸张描写。

尤其是宋朝末年。

王室南迁，众多名厨也随即迁至羊城，形成各地厨艺交会融合的局面，为粤菜的进一步发展提供了契机。

特别是明清开始，广东对外交往日益频繁，经济日益繁荣，并随着西菜的传入，推动和促进了粤菜的发展。

粤菜主要由广州、潮州和东江三个地方菜组成。

广州菜配料较多，善于变化。

、讲究鲜、嫩、爽、滑。

一般是夏秋力求清爽，冬春偏浓醇，在烹饪工艺上擅长爆、小炒，要求掌握火候。

油温恰到好处。

潮州菜以烹制海鲜见长，更以汤菜最具特色，刀工精细，口味清醇，注意保持主料本色鲜味。

东江菜油重，味偏咸，主料突出，朴实大方，有独特的乡土风味。

广东各地对鱼虾、禽畜、野味烹制均有专长。

菜肴特点是色香分清，随时令更迭。

并有五滋六味之别。

既然粤菜颇采众家之长，融合一体，那么烹饪像鸭、鹅这样的家禽也就融有各地之特色。

如烧鸭掌包，将叉烧肉放入其中，在菜式上属创新型，加入麦芽糖、豆豉、芝麻酱等，借鉴闽菜、浙菜等菜系，菜肴的口感与众不同，味道多样。

又如卤水鸭，此菜在秋冬季常常上桌。

是此时家常菜的一道风景。

东江锅烧鸭，粤菜中的一道独具特色的菜，使用的馅料多，其最佳处在于，用布将鸭包密裹牢，不使其在加热过程中发涨破裂，从而迫使糯米等馅料软烂，香气四溢。

<<名菜家做鸭鹅>>

编辑推荐

《名菜家做鸭鹅》：名菜家做系列。

<<名菜家做鸭鹅>>

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>