

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511226754

10位ISBN编号：7511226752

出版时间：2012-7-2

出版时间：光明日报出版社

作者：本书编写组

页数：189

字数：175000

译者：本书编写组

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>

## <<舌尖上的中国>>

### 内容概要

以纪录片《舌尖上的中国》为缘起，纪录片配套菜谱《舌尖上的中国：传世美味炮制完全攻略》一书，淡化了复杂的技法、炫目的配料、精致的器皿，强调食物天然的质地和味道之美，以大量微距镜头拍摄食物，充分展现了食物本身的质感，让您用手就能触到食物呼之欲出的美色美味。本书打破了原纪录片7集的结构，以菜式为核心，分为5章，将我们关于山珍海味、花样主食、豆奶制品、腌货腊味和五味调和的美好记忆与制作方法一一道来，与您分享。

## <<舌尖上的中国>>

### 作者简介

CCTV纪录片《舌尖上的中国》配套菜谱全解析，万众期待,震撼上市！

居家解馋全程指导,让您足不出户走遍舌尖上的中国！

风靡全国的纪录片《舌尖上的中国》是这本配套菜谱的缘起与灵魂  
而本书是对《舌尖上的中国》最贴切的补充与延伸  
所有由纪录片美食而起的垂涎之心皆可从这里找到最好的出口  
一切思乡、怀旧、想家的情绪都能在这里得到最温暖妥帖的安放  
这里没有复杂的技法、炫目的配料、精致的器皿  
只有与纪录片一脉相承的食物本身的质感、美味  
90道仙境美食，全程分解介绍最地道做法  
600张高清微距图片，顶级摄影师创意展现食物之美  
来吧，让我们尽情品尝！

### 内容简介

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

第一章

天赐的美味

酥油煎松茸

油焖春笋

黄豆酸笋小黄鱼

笃鲜（家常笋汤）

莴笋炒火腿

诺邓火腿炒饭

炸藕夹

莲藕炖排骨

鱼头泡饼

垮炖杂鱼

香煎马鲛鱼

泡菜鲫鱼

烤扇贝

烤生蚝

海胆蒸蛋

菠萝排骨

清炖狮子头

蒜蓉粉丝蒸扇贝

银丝虾球

西湖醋鱼

葱烧海参

第二章

五谷的芬芳

黄馍馍

馒头

米粉

水磨年糕

干炒牛河

肉夹馍

羊肉泡馍

兰州牛肉拉面

岐山臊子面

粽子

梭子蟹炒年糕

青菜炒年糕

清明团子

扁豆焖面

西葫芦鸡蛋虾皮饺子

炒麻食

鲜虾云吞面

加蟹开口小笼包

第三章

发酵的魔法

<<舌尖上的中国>>

炸乳扇  
牛奶团子  
糍粑  
奶茶  
大煮干丝  
红烧毛豆腐  
黄酒  
北方酸菜  
文思豆腐  
鉴真素鸭  
蟹黄汪豆腐  
麻婆豆腐  
赛螃蟹  
汽锅鸡  
第四章  
乡愁的滋味  
辣白菜  
煲仔饭  
荔芋腊鸭煲  
腊肠  
苗族腌鱼  
萝卜干炒腊肉  
红烧臭鳊鱼  
油炸臭豆腐  
蜜汁火方  
酱鸭  
黄鱼鲞烧肉  
霉干菜烧肉  
酱汁肉  
红焖虾  
红烧鲳鱼  
面拖蟹  
醉蟹  
醉虾  
香烤乌鱼子  
打糕  
第五章  
调和的艺术  
熏鸭  
梁溪脆鳝  
无锡酱排骨  
酿苦瓜  
芋头烧鸭  
陈皮鸭  
盐鸡  
鱼香肉丝  
藤椒鱼

<<舌尖上的中国>>

重庆麻辣火锅  
鱼丸紫菜煲  
清蒸鱼  
白切鸡  
贵州酸汤鱼  
上汤鲍鱼  
清蒸大闸蟹  
靖江蟹黄汤包  
咸鸭蛋  
西红柿炒鸡蛋

## &lt;&lt;舌尖上的中国&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：盐焗鸡是粤菜的代表作。

其制法独特，味香浓郁，皮爽肉滑，色泽微黄，骨肉鲜香，风味诱人。

在广东，尤其客家人的饭桌上与下酒菜里，往往可见。

主料 三黄鸡1只，洗净沥干 辅料 盐2勺 五香粉2勺 椒盐粉2勺 鸡精2勺 葱1根，切丝 姜5片，切丝 八角3粒 油纸2张 大粒盐2包 棉线2条 做法 1.将沥干的鸡用吸水纸再次擦干后备用。

2.将盐、五香粉、椒盐粉、鸡精均匀混合在一起备用。

3.将调好的粉末均匀地抹在鸡皮上。

将葱丝、姜丝和八角塞入鸡肚子腌制30分钟。

4.取一张油纸，将少许食用油均匀地涂抹在油纸上，用弄好的油纸将鸡包住，再取一张油纸重复包住，用棉线系牢。

5.将大粒盐放入沙锅中干炒10分钟，将包好的鸡放入盐锅中，把盐均匀地覆盖在鸡身上。

调小火烧30分钟，中间要将鸡翻转一次。

没有鱼，却有鱼的味道，这就是鱼香肉丝，民间厨艺的一大创造。

咸、甜、酸、辣、鲜、香等特点，使其成为川菜的传统看家菜。

主料 猪里脊肉1块，切丝 水发木耳4朵，切丝 笋1个，切丝 辅料 盐2勺 料酒 面粉 葱2段，切葱花 姜2片，切末 蒜4瓣 切末 蚝油2勺 生抽1勺 醋1勺 白糖1勺 豆瓣酱1勺 做法 1.肉丝加盐、料酒和面粉腌制10分钟。

2.蚝油、生抽、醋、白糖、豆瓣酱混合调匀成调味汁备用。

3.炒锅里把油烧热，放入葱、姜、蒜爆香后，加入肉丝滑炒。

4.炒至肉丝变白，加入调味汁炒匀。

再倒入笋丝和木耳丝，用装调味汁的小碗装点水，加进去，翻炒至酱汁浓稠并均匀裹在肉丝和配料上就可以了。

## <<舌尖上的中国>>

### 编辑推荐

《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略(配套菜谱)》编辑推荐：CCTV纪录片《舌尖上的中国》配套菜谱全解析，万众期待，震撼上市！

《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略(配套菜谱)》是居家解馋全程指导,让您足不出户走遍舌尖上的中国！

90道仙境美食，全程分解介绍最地道做法，600张高清微距图片，顶级摄影师创意展现食物之美。

<<舌尖上的中国>>

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>