

<<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：9787511331083

10位ISBN编号：7511331084

出版时间：2013-2

出版时间：中国华侨出版社

作者：桑楚

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

中华饮食文化源远流长。

烹饪历史悠久。

制作工艺精湛。

菜系流派纷呈。

一直以来。

中国都以“美食大国”享誉世界，不仅各种美味佳肴遍布中国各地。

中国菜品更是风行海外。

林语堂先生说：“吃在中国无所不在，无往不通。

”作为一个普通食客。

懂吃固然重要，会做更为关键。

如果我们能够掌握中华传世美味的制作方法，即便是在家里。

也能够尝遍南北大菜、风味小吃。

桑楚主编的《舌尖上的中国——中华美食炮制方法完全指南》精选700余道具有地方特色和代表性的菜肴与主食。

《舌尖上的中国——中华美食炮制方法完全指南》分为“自然的馈赠”“时光的味道”“转换的艺术”“五谷的芬芳”“五味的调和”“家乡的滋味”“形色的融合”“熬煮的芬芳”8个篇章。

将我们关手山珍海味、各式主食、豆制品、腌货腊味和五味一和的美好记忆与制作方法——道来，让你不出门也能尝尽天下美味。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

第一章自然的馈赠甜菜牛肉饼清炒玉米笋蚝油鸡腿菇乌椒野山菌蚝汁扒群菇辣炒冬笋炆炒蕨菜如意蕨菜蘑清炒娃娃菜雀巢杂菜丁竹笋炒牛肉鱼皮菜心白辣椒炒鱼子松茸炒鲜鱿辣椒笋衣家常芋头湘西小山笋葱爆羊肉草菇芥蓝傻儿肥肠 锅巴鳝鱼三色鳝丝菜心葱段炒虾蛄松仁玉米西芹炒百合干煸牛肉丝椒丝拌牛柳葱烧武昌鱼钵子甲鱼蒜蓉蒸扇贝红焖小龙虾干炸小黄鱼香菇扒西兰花松仁清蒸白萝卜丸红油竹笋银杏山药南瓜炒百合干锅萝卜片凉拌香椿草头圈子紫苏炒瘦肉肉炒菱角茭白炒肉片一锅鲜干锅腊肉莴笋双冬扒油菜腰果西芹西红柿牛腩土豆烧排骨韭菜腰花泡椒牛蛙牙签牛肉油焖春笋手撕兔肉农家一杯鸡毛式红烧肉清蒸大闸蟹白灼凤尾虾芋头烧肉蒜薹腰花干煸四季豆金沙四季豆干焖香菇两芹拌草菇草菇虾仁尖椒拌口蘑水晶肘子第二章 时光的味道第三章 转换的艺术第四章 五谷的芬芳第五章 五味的调和第六章 家乡的滋味第七章 形色的融合第八章 煎煮的芬芳

<<舌尖上的中国>>

编辑推荐

桑楚主编的《舌尖上的中国——中华美食炮制方法完全指南》精选700余道具有地方特色和代表性的菜肴与主食。

分为“自然的馈赠”“时光的味道”“转换的艺术”“五谷的芬芳”“五味的调和”“家乡的滋味”“形色的融合”“熬煮的芬芳”8个篇章。

<<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>