第一图书网, tushu007.com

<<北京名菜>>

图书基本信息

书名：<<北京名菜>>

13位ISBN编号：9787532615087

10位ISBN编号：7532615081

出版时间：2004-5

出版时间：上海辞书出版社

作者：李桂兰

页数：215

字数：178500

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。
本书从北京的政治、经济、历史、文化的发展状况和对北京名菜总体特征的量化分析这两个全新视角，诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。
它是自各类菜谱面市以来科技含量高，文化品位高的新型菜谱。
本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法，每款名菜都特设了以下栏目：名菜的“成名原因”；名菜品种举一反三的“菜品花样变化”；使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”；从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。
另外，菜品制作流程以图表示，使人一目了然，体现了菜谱编写的全新理念。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

一、北京菜的历史与现状 1. 北京菜的起源与发展 2. 北京菜的形成与繁荣时期 3. 北京菜的现状和未来 二、北京菜发展的有利条件 1. 地理与物产优势 2. 历史与政治优势 3. 经济与文化优势 4. 技艺与品种优势 三、北京名菜总体特征的量化分析 1. 北京名菜品种类型的量化分析 2. 北京名菜刀工成形的量化分析 3. 北京名菜烹调方法的量化分析 4. 北京名菜滋味类型的量化分析 5. 北京名菜色彩的量化分析 6. 北京名菜质感的量化分析 7. 量化分析结果与结论四、北京名菜精品解说 1. 炸烹虾段解说 2. 砂锅白肉解说 3. 珍珠鲍鱼解说 4. 金丝海蟹说 5. 全家福解说 6. 乌龙吐珠解说 7. 炸香椿鱼解说 8. 玉黍鳜鱼解说 9. 福寿肘子解说 10. 蟹黄烧裙边解说 11. 海红鱼唇解说 12. 罗汉大虾解说 13. 黄焖鱼翅解说 14. 玉兔五彩丝解说 15. 百花鱼肚解说 16. 清汤燕菜解说 17. 钳子米炒芹菜解说 18. 三鲜豆腐合解说 19. 焦熘饷馇解说 20. 拔丝莲子解说 21. 果料鱼骨解说 22. 拔丝鸡盒解说 ……五、北京清真菜的形成及特点“ 菜品花样变化 ”索引主要参考书目

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