

<<闽粤风味土菜>>

图书基本信息

书名：<<闽粤风味土菜>>

13位ISBN编号：9787534552236

10位ISBN编号：7534552230

出版时间：2007-1

出版时间：江苏科技

作者：陈忠明

页数：233

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>

<<闽粤风味土菜>>

内容概要

闽粤风味是一个大风味菜系，与京鲁风味菜系、川湘风味菜系、淮扬风味菜系并称中国四大风味菜系。

土菜，顾名思义是指源于乡镇民间、在乡镇民间流行且有一定影响范围的菜肴。

本书为“家乡土菜系列丛书”之一，介绍了闽粤风味土菜制作方法和技巧。

闽粤风味土菜的烹饪技艺，既继承了我国烹饪技艺的优良传统，又具浓厚的南国地方特色。

尽管各路菜饌各有特色，但仍为完整而统一的体系，不同特色的存在，使人感到它变换有方，操作得法，常吃常新，百尝不厌。

闽粤风味土菜的烹饪有四个鲜明的特征。

其一，刀工严谨，入趣菜中；其二，汤菜居多，滋味清鲜；其三，调味奇异，甘美芳香；其四，烹调细腻，丰富多彩。

<<闽粤风味土菜>>

书籍目录

概述一、水产类 烤海蚌 清蒸和乐蟹 盐烤蟹 脆梅熏河鳗 红焖通心河鳗 八宝鲟饭 香辣蟹
土笋冻 生炒土笋 秋水芙蓉 蟹茸糕 炒西施舌 清炒虾姑 淡糟香螺片 炒鲞片 七星鱼丸汤
鸡汤氽海蚌 上杭烧鱼白 绒鸡炖绉参 清蒸加力鱼 加力鱼头虹白菜 全折瓜 瓜樱梅鱼 山城溪
鳃 无火煮鱼 吉利虾 鲜活醉虾 盐酥虾 珠蚶羹 煎珍珠蚶 风鳗 生烫花螺 酒醉黄螺 沙茶
鱼丝 东江鱼丸 海米珍珠笋 凤尾桃花 金腿鲫鱼 枸杞烧鲫鱼 白灼象拔蚌 凤梨海鲜盅 川椒
龙虾……二、畜肉类三、禽、蛋类四、蔬菜类

<<闽粤风味土菜>>

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>