

<<湖南菜谱>>

图书基本信息

书名：<<湖南菜谱>>

13位ISBN编号：9787535700940

10位ISBN编号：7535700942

出版时间：1999-7-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：刘宏伟,王庆松

页数：408

字数：297000

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>

<<湖南菜谱>>

内容概要

湖南菜是我国种类众多的地方菜之一。它不仅继承了我国传统的烹饪技艺，而且具有浓厚的地方特点。我们对湖南菜的现有菜品和传统菜肴进行了比较深入的研究和鉴定，经过去粗取精，选编整理成此书，主要目的是供饮食行业职工学习，提高烹饪技术，书中部分大众化菜品也可供厂矿食堂厨师和家庭作改进烹调技术的参考。

本书以菜谱为主，辅以烹饪基础知识。书中名词、术语附有注释。菜谱中主、配、佐料的数量是按大份菜的标准计量的，家庭烹制如主料量少，配、代料也要相就减量。菜肴的装盘方法和配、佐料的选择，以及刀法的运用是按饮食行业传统方法设计的，目的是突出其外形的美观，一般家庭烹制只能适当参照，不必受此限制。

<<湖南菜谱>>

书籍目录

冷菜类 姜醋白鸡 油辣肥鸡 香糟冻鸡 火夹鸡片 火腿鸡卷 粉皮鸡丝 卤鸡三件 芥末鸡条
火笋穿翅 陈皮香鸡 薰鸡 风鸡 腊香鸡肫 五香卤鸭 盐水肥鸭 水晶鸭块 红曲香鸭 香卤鸭
掌 水晶鸭掌 油酥红虾 盐水套虾 腐卤醉虾 如意虾卷 油酥嫩子鱼 糖酥鲫鱼 软酥鲫鱼 茄
汁酥鱼 红曲糟鱼 瓜姜拌针丝 烤酥香肉 玫瑰香肉 叉烧香肉 水晶肴肉 烤里脊肉 捆肘卷
糖醋排骨 芥末白片肉水产类素菜类禽蛋类山珍海味类野味类甜品类其他类烹饪知识

<<湖南菜谱>>

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>