

<<烧美味-中国湘菜家常菜长沙里手>>

图书基本信息

书名：<<烧美味-中国湘菜家常菜长沙里手>>

13位ISBN编号：9787535747778

10位ISBN编号：7535747779

出版时间：2007-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：曹恒斌

页数：95

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>

## <<烧美味-中国湘菜家常菜长沙里手>>

### 内容概要

湖南菜统称为“湘菜”。

湘菜有着多元的结构，以湘江流域为主的长沙菜系是湘菜的主流。

它讲究菜肴内涵的美味和外形的精致美观，因而达到了色、香、味、形、器、质的和谐统一。

“长沙里手”这一俗语，是对长沙人精明、能干的典型褒奖，这一套《长沙里手家常菜》丛书由里手中的里手——湘菜业界精英编写，代表着家常湘菜制作、编写的高水准，且充分展示出湘菜浓郁的地方风味和独特魅力。

在入选品种上，本丛书精选了湘菜市场上流传广泛、有口皆碑，深受业界人士赞赏，烹饪业余高手青睐、追捧以及为家庭主妇所津津乐道的名菜名肴。

既有传统佳肴，如腊味合蒸、梅干菜蒸扣肉、粉蒸肉、清蒸肉饼蛋等；更有新潮创新菜式，如农家小炒肉、烧辣椒皮蛋、干煸刁子鱼、紫苏黄瓜焖鳝鱼、干锅黄鸭叫、剁辣椒蒸芋头、鸡汁萝卜、盐蛋黄炒苦瓜、臭干子酿肉、开边基围虾等。

既考虑到了多样性，又注重营养、滋补性。

本书以精美的图片配简明扼要的文字介绍了60道家常红烧美食（包括红烧肉、豆笋烧肉、红烧猪大肠、红烧牛蹄筋、干锅鸡、红烧狗肉、尖椒玉米鸭、小米可口鸭、干锅鳊鱼、干锅苦瓜鱿鱼、干锅牛蛙、盐蛋黄烧茄子等）的主料、配料、调料、制作方法及要点。

<<烧美味-中国湘菜家常菜长沙里手>>

作者简介

曹恒斌，全国优秀厨师，湖南省第一批特级厨师，国家烹饪职业技能鉴定高级考评员，中国烹饪协会会员，湖南省烹饪协会名厨专业委员会执委，国家高级烹饪技师，现任湖南潭州餐饮有限公司技术顾问。

从事湘菜烹饪工作45年，曾被外交部选厨到北京钓鱼台国宾馆工作学习，多次完成接

<<烧美味-中国湘菜家常菜长沙里手>>

书籍目录

红烧肉豆笋烧肉红烧狮子头腊肉香干煲干锅玉米烧排骨皮蛋烧排骨干锅肚条干锅三脆红烧猪大肠香芋肥肠钵麻花烧猪脚红烧猪脚猪血焖鸡杂红烧牛蹄筋米豆腐烧牛腩小米辣烧羊肉红烧狗肉酸辣狗肉干锅鸡黄焖子鸡老姜云耳焖子鸡干锅手撕鸡魔芋豆腐烧鸭葱烧鸭子尖椒玉米鸭小米可口鸭干锅烧鸭掌走油换心蛋干锅鳊鱼香煎刨盐鱼干锅苦瓜鱿鱼干锅黄鸭叫开胃黄鸭叫农家火焙鱼钵香辣带鱼茄子烧鳝鱼口味牛蛙干锅牛蛙干锅双腊田螺干锅烧辣椒冬苋菜梗煲茄子煲盐蛋黄烧茄子烧怪味茄子蘑菇烧芋丸农家干菜钵红烧莲藕丸干锅花菜泡椒烧魔芋腐乳烧冬瓜皮蛋烧米豆腐沙锅五花豆腐干锅脆皮豆腐鱼子烧豆腐水煮香干烧豆笋烟笋钵蟹黄豆腐干锅茶树菇干锅三素

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>