

<<时尚湘菜>>

图书基本信息

书名：<<时尚湘菜>>

13位ISBN编号：9787535752352

10位ISBN编号：7535752357

出版时间：2008-9

出版时间：湖南科技出版社

作者：郑强生

页数：74

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>

## <<时尚湘菜>>

### 内容概要

时尚湘菜，在传统湘菜的基础上融合了多种菜系的精华，添加了一些时尚的因素，在原料、烹饪技法、调料等各方面进行了创新，融合众家所长，增添新鲜味感。

菜味方面酸而不醋、辣而不烈、肥而不腻、清而不寡、浓而不稠、甘而不过、脆而不坚，以辣出色，重视原料的互相搭配，滋味互相渗透，交汇融合，以达到去除异味，增加美味，丰富口味的目的。

本书介绍的时尚湘菜既有乡土风味的民间菜式，也有讲究实惠的筵席菜式，格调高雅的宴会菜式，还有养颜滋补的药膳菜式，适合餐馆、家庭、酒店学习交流使用。这些菜都给人回味无穷，食之思再的经典享受。

## <<时尚湘菜>>

### 作者简介

郑强生，长沙市人，1965年出生。

1983年进入烹饪行业，拜湖南名老厨师张志宏先生为师张期受益于湘菜大师们的指导。

1994年参加全国12城市第三、第四届“厨师节”，获“菜点精品展评优秀奖”。

2002年参加首届湘菜文化艺术节烹饪比赛，荣获“个人热菜金牌”、“最佳团体优秀

## &lt;&lt;时尚湘菜&gt;&gt;

## 书籍目录

石锅牛腩皮蛋芦笋炒牛柳红煨牛掌口味金牛蹄红煨牛筋牛筋烧苦瓜酸辣牛蹄筋双味太极牛百叶风味黑毛肚湘味牛排土豆烧牛排干锅玉米牛排牛鞭炖鸡腰鞭花牛皮石锅笋尖焖牛筋洞庭鱼米米椒余鲈鱼荷花鱼脯银丝煮鲫鱼生灼鳊鱼鳊鱼煮虾燕干锅鱼肚鱼泡青椒紫苏焖瓦子鱼鼓香带鱼酸蕨头炒火焙鱼鸿运当头茶油香菜煎鲫鱼鱼丸烩海蛋金针菇煮鳝鱼泡椒煮鳝鱼红薯粉煮泥鳅鳝鱼炒蛋河虾焖豆腐竹香泥鳅瓦片河蚌纸锅焖田螺粉蒸蜗牛燕饺焖牛蛙剁椒香辣蛙黄金富贵蛙姜辣岩蛙钵泡椒牛蛙铁板泡椒蜗牛农家水鱼烧肉红煨裙边金针虾燕风味牛蛙糯香蔬菜丸黑木耳炒蛋铁板粉丝湘西干菜钵韭菜焖豆腐熊掌豆腐干锅香藕石锅杏鲍菇纸锅金沙豆腐蟹黄豆腐玉环金珠擂辣椒皮蛋沙锅芦笋奇味韭菜包金丝沙拉水果布袋豆腐玫瑰藕丸农家擂茄子大碗豆角吊锅茄子四喜太极泥玉带蒸粉丝夹心香芋五彩杂粮烩鲍汁瑶柱瓜脯酒心脆皮卷青椒炒带皮蛇

<<时尚湘菜>>

章节摘录

插图：石锅牛腩皮蛋一、原料主料：牛腩300克，皮蛋3个。

配料：尖红椒25克，蒜子10克。

调料：植物油50克，精盐5克，鸡精3克，料酒10克，辣之源辣椒酱15克，豆瓣酱10克，八角、白蔻各1克，生粉25克，香油3克，高汤500克。

二、制作1 将牛腩洗净，入沸水中大火氽5分钟，捞出过凉后，改刀成0.5厘米宽、0.3厘米厚、2厘米长的条，红尖椒切2厘米的段。

2 皮蛋去壳，改刀成六块，拍上干生粉，入六成热的油锅内炸2分钟至金黄色起锅，捞出沥油。

3 锅置旺火上，放八植物油烧至六成热，将八角、白蔻、豆瓣酱煸香，再下入牛腩，烹料酒，放入辣椒酱、精盐、味精、高汤，烧开后倒入高压锅内，压10分钟至软烂，汤汁稍干时，再倒入锅内加蒜子、尖椒段、皮蛋条，调好味，稍收干汁出锅装入烧热的石锅内，即可上桌。

三、特点鲜香软烂，微辣，气氛热烈。

芦笋炒牛柳一、原料主料：牛里脊肉200克。

配料：新鲜芦笋200克，鲜红椒10克，生姜5克。

调料：植物油500克（实耗约50克），精盐5克，味精3克，鸡精3克，湿淀粉加克，香油3克，松肉粉2克。

<<时尚湘菜>>

编辑推荐

《时尚湘菜》由湖南科学技术出版社出版。

<<时尚湘菜>>

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>