

<<新疆特色菜>>

图书基本信息

书名：<<新疆特色菜>>

13位ISBN编号：9787536457249

10位ISBN编号：7536457243

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：马渊

页数：118

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>

## &lt;&lt;新疆特色菜&gt;&gt;

## 内容概要

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。

事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。

直到最近二十多年来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到的吃得饱；从吃得饱到吃的好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。

这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的地方特色菜品。

特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的地方特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。

这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，以《中国地方特色菜书系》为丛书之名付梓刊行，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。

同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛技艺和饮食文化得以宏扬光大。

## <<新疆特色菜>>

### 作者简介

马渊，1973年生，四川绵阳市人。

中式烹调高级技师，现任新疆乌鲁木齐“劳武风味酒楼”总经理。

马渊曾拜师于中国烹饪大师张勇和张元松师傅门下学艺，得其真传。

2001年在新疆烹饪大赛中获热菜烹制第一名。

2003年参加“全国满汉全席电视擂台赛”，获三届擂主，并获优胜奖。

他擅长开发创新菜品，并对传统新疆菜品进行改良。

代表作品有：“阿魏菇极品鲍”、“金钱保健羹”、“鹅肝酱煎土鸡排”等。

## &lt;&lt;新疆特色菜&gt;&gt;

## 书籍目录

红扒羊脸 004米香羊排 005生汆羊肉 006竹篱腊羊肉 007红扒羊排 008红扒羊蹄 009荷香羊排 010金沙羊排  
011阿凡提烤羊排 012酥炸羊蹄 013金橘羊肉 014二荆条炒羊肉 015风味羊拐 016玉石羊腰 017枸杞羊肠花  
018香辣羊仔骨 019萝卜干腊羊肉 020白水羊蹄 021香妃羊肉汤 022辣香羊排 023羊肉汆汤 024绣球羊肉  
025花生煎羊肉 026烤羊腿 027比沙羊腰 028锅仔羊杂 029锅仔牛肚 030干椒牛肠 031牛丸八爪鱼 032香煎  
米肠子 033金钱双肺 034凉粉烧肚片 035卡玛古炖羊肉 036红扒牛耳 037青椒鹅丝 038鲍汁冬菜扣牛舌 039  
翠珠鞭花 040红汤牛脑 041番茄炖牛肉 042烤肉丸 043太极羊心 044香芋扣肥牛 045酥炸羊脖 046脆皮牛骨  
髓 047黄面烤肉 048辣爆牛肚 049保健牛骨髓 050风味羊排 051沙拉牛肉盖 052回锅牛肉夹饼 053萝卜牛腩  
煲 054风味馕包肉 055漏鱼儿水果盅 056红花牛鞭 057手抓肉 058盆盆肉 059牛骨髓煎蛋饼 060风味馕中秀  
061风味馕炒肉 062香辣牛肠 063黑椒汁煎牛排 064红扒牛尾 065泡椒双肺 066芽菜扣牛头 067蒜仔牛头方  
068番茄烧青黄鱼 069黑椒汁乔尔泰鱼 070薄饼羊肉 071西域明珠 072银鱼仔蒸芋丝 073塞外乔尔泰鱼 074  
风味烤鱼 075吐司乔尔泰鱼 076鱼羊鲜 077劳武风味鳝丝 078双色尖椒鱼丸 079凤尾虾腰 080风干鱼 081西  
域三宝 082鲍汁阿魏菇 083金蟹贺秋 084鲍鱼驼掌 085田园猴头 086雪莲豆腐 087笔之韵 088阿魏菇极品鲍  
089鲍汁茄夹 090那仁 091夹沙煲 092五彩鸳鸯丁 093凤凰鱼 094金钱保健羹 095香梨燕菜 096石莲高白蛙  
097凉菜双拼 098素菜全家福 099金沙玉米粒 100蜜汁三样 101脆皮无花果 102椒米瓜方 103腐皮三宝 104  
脆皮驼峰 105新疆小炒 106橙汁人生果 107扇形芥兰 108琉璃芋头 109泡椒鸡头 110新疆抓饭 111阿魏菇捞  
饭 112鲍汁驼掌捞饭 113塞外素辽参 114乳香三黄鸡 115生炸鸡中翅 116鹅肝酱煎土鸡排 117大盘鸡 118

<<新疆特色菜>>

章节摘录

书摘金沙羊排 此菜选择新疆的原料，结合内地烹制方法烹制。

新疆风味浓厚，羊排外脆内嫩，蒜香浓郁，深受食家喜爱。

主料：羊排辅料：油炸蒜米 青红椒米调料：大蒜盐 吉士粉 味精 料酒 苏打制作过程： 1．将羊排剁成长条，用苏打水浸泡后，再用水冲洗。

2．将羊排用蒜汁和调料腌制。

3．将腌制后的羊排加吉士粉放入温油中炸熟即可。

注意事项：羊排的冲洗时间要长，以除去膻腥味。

P011插图

## <<新疆特色菜>>

### 编辑推荐

除了新疆羊肉串，你还吃过新疆的其他菜肴吗？

相信，大多数人都会持否定的回答。

那，你想尝尝它们的口味吗？

当然，你不必特意跑到新疆去吃这几口菜，只要你学会制作，到哪都能品尝。

看看本书吧，它所记录的都是新疆地方特色的菜谱，什么红扒羊脸啦，酥炸羊蹄啦，薄饼羊肉啦，吐司乔尔泰鱼啦，新疆抓饭啦，.....真是五花八门，应有尽有。

只要看看里面的彩图，就保管让你垂涎三尺。

<<新疆特色菜>>

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>