

<<河南特色菜>>

图书基本信息

书名：<<河南特色菜>>

13位ISBN编号：9787536457256

10位ISBN编号：7536457251

出版时间：2005-5

出版时间：四川科技出版社

作者：樊胜武

页数：117

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>

<<河南特色菜>>

前言

“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。

“吃什么”的问题解决之后，“怎么吃”就成了问题的精要。

孙中山先生早在上个世纪初叶，就把中国烹调技艺的进步与文明的成熟，联系到了一起，他说“烹调之术本于文明而生，非深厚文明之种族，则辨味不精，辨味不精，则烹调之术不妙。

中国烹调之妙，亦是表明文明进步之深也。

”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。

直到最近二十多年以来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到到吃得饱；从吃得饱到吃得好；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，使中华精湛的烹饪技艺和饮食文化得以宏扬光大。

是为序。

<<河南特色菜>>

内容概要

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。

直到最近二十多年以来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到到吃得饱；从吃得饱到吃得好；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。

<<河南特色菜>>

作者简介

樊胜武，男，1969年生于“中国厨师之乡”河南长垣县。

国家高级烹调技师，中国烹饪大师，河南烹饪大师，餐饮业国家级裁判、评委、认定师，河南省餐饮行业协会副秘书长，河南省餐饮行业协会名厨专业委员会副会长，河南阿五美食有限公司董事长。

曾多次担任接待党和国家领导人及国际友人的宴会主厨，先后荣获国家、省、市烹饪大赛金奖。

被评选为“2001年中国最受瞩目青年厨师”、“中国绿色厨艺大使”、“2005中华金厨奖”、“2005中国餐饮业十大人物”。

编著并主编有《中国豫菜》、《今天我下厨》、《中国厨师之乡烹饪大典》、“中国厨师之乡特色风味小吃”等多部书籍。

在各级报刊杂志发表论文100余篇，并入选《东方之子》、《当代名人风采》和《中华烹饪名人大典》。

现在发行量达100万份的《大河报》上开有专栏“跟我阿五学美食”。

<<河南特色菜>>

书籍目录

蒸拌萝卜丝樊家卤鸡蛋皮香椿卷醋泡芋丝肉丝带底卤十三香龙虾阿武糖醋小排杜仲卤猪腰干炸咸鱼凉拌北极贝裙边蜜汁红枣山药松鹤延年锦绣中华龙阿武鲍鱼阿武豆腐阿武养生佛跳墙阿武清炖狮子头阿武红花虾仁阿武白煨羊肉阿武脆皮羊腿阿武鱼翅四宝阿武清汤白菜申猴寻芳币口合手良春九州祥瑞吉r~ . fi-@杏花干贝佛手如意虾蜜汁元宝莲子鲍汁花菇鲍汁鱼唇鲍汁裙边鲍汁鹅掌兰花龙虾球龙舟献宝牡丹鲍鱼蟹黄扒鱼翅竹荪鱼翅扣鲍鱼海鲜砂锅兰花广II_t酸辣广肚蒜子裙边芙蓉裙边南瓜汁炖雪哈香橙炖雪蛤油焖大虾杏片龙鳞虾翡翠虾球葫芦虾扣鸭舌灌汤虾球百花玉米虾球清汤玻璃虾芙蓉虾仁豆腐香辣蟹芙蓉海胆中式断焗蜗牛清汤酸辣乌鱼蛋白灼蛭子香辣炸墨鱼红烧甲鱼干煸银鳊鱼南瓜汁香煎银鳊鱼雀巢鳊鱼丁红烧马鞍桥辣味蛤蚧清蒸头尾炒鱼丝丰收鲈鱼酸菜半汤鳊鱼果味葡萄鱼橙汁玉米鱼番茄煨鱼头滑溜鱼片阿武开胃鱼头蟹黄芙蓉鱼丸汴京烤鸭八宝葫芦鸭菠萝鸭片豫式叫花鸡炸/L块银芽爆鸡丝橙汁鸡排百花凤筋凤H良鸽蛋酒香鸽脯红扒猪头煎扒狮子头汤爆肚炸核桃腰车良杏大月历打L羊肉红烧羊腿金菇肥牛卷杏片牛肉丸葱扒牛舌滑炒蚕蛹丝烧猴头羊素肚牡丹燕菜铁锅蛋锅贴豆腐辣酱臭豆腐鸭油西葫芦四喜冬瓜蟹黄白菜石榴球松仁玉米兰花素四宝鸡汤煮干丝豆苗窝蛋蜜汁五彩麻团菊花苹果盘丝烧饼豆腐锅贴香酥萝卜芝麻蛋酥樊家枣花馍炸馓子

<<河南特色菜>>

章节摘录

插图：

<<河南特色菜>>

编辑推荐

樊家卤鸡是在道口烧鸡的基础上改进而成的，不但与传统烧鸡在造型，炼制上有所区别，而且在原有八大料加老汤的卤水中又加入了人参，枸杞等滋补药材，使卤鸡既保留了原有的色泽红润，酥烂可口，香气扑鼻，一抖即散的特点，又具有滋阴补肾，益精明目之功效。

主料：仔公鸡。

辅料：葱，姜，人参，枸杞。

调料：特制老卤汤，蜂蜜，色拉油。

制作过程：一、将仔公鸡宰杀干净，用蜂蜜水浇匀全身晾干。

二、锅内放色拉油烧热，下入仔公鸡炸至色泽呈柿黄时捞出。

三、老汤内加入辅料，放入仔公鸡焖煮至肉酥烂，即可食用。

注意事项：一、炸仔鸡的油温不宜太低，颜色不宜太红。

二、卤仔鸡时，火不宜太大。

<<河南特色菜>>

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>