

<<安徽特色菜>>

图书基本信息

书名：<<安徽特色菜>>

13位ISBN编号：9787536457980

10位ISBN编号：7536457987

出版时间：2006-5

出版单位：四川出版集团，四川科学技术出版社

作者：李茂林

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>

<<安徽特色菜>>

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。

<<安徽特色菜>>

内容概要

《安徽特色菜》内容丰富，图文并茂，俱称为内容与视觉表现俱为一流的食谱。

你喜欢吃安徽特色吗？

如果是，那就选择《安徽特色菜》吧。

只要你拥有它，你不必跑到饭店，只需花一点时间看看、学学，就能在自家吃上美味安徽菜肴。

书中以大量精美的实物照片及详尽的文字介绍了各种不同口味风味的安徽菜肴的材料，制作技巧以及营养万分。

<<安徽特色菜>>

作者简介

李茂林，1956年12月生，安徽金寨人。

中共党员，国家级评委，国家级裁判员，安徽省徽菜烹饪大师，黄山市烹饪协会理事，现任狮林大酒店行政总厨。

从事烹饪工作30余年，先后在广州、北京、杭州、重庆、南京等地的星级酒店担任行政总厨，多次主厨接待国家领导人和国际友人。

在带队参加的各级别烹饪大赛中，获得多项金奖。

有数篇论文在《中国徽菜》等刊物上发表，2004年度参与《徽菜》一书的编撰工作。

<<安徽特色菜>>

书籍目录

蒜香大排挂晾鲜野蕨鲜牛蹄筋煲徽式烧划水金勾烧肉农家炒米粉滋补炖鲫鱼油爆双脆八宝笋筒饭红球吐焰绩溪炒粉丝板栗烧仔鸡芝麻银鱼孜然烤野兔干煸牛肉丝酥皮乌鸡野菌盅雪冬肉丝参归炖乳鸽竹罐秀丝水蕨扣笋串烹野兔翡翠猪手冻毛峰虾仁狮林开门红孜然烤羊排桑拿牛肉黄山柴把蕨菊花鱼翅羹美味黄金羹心中有佛香酥蚕蛹鱼茸香菇合白玉冬瓜卷乌龙探海田园时蔬野菌炖鳝鱼毛峰鱼丝黄山双冬吊锅腊八丝金腿扣笋丝紫藤烧排骨毛峰熏石腿脆皮香椿辣味地龙衣鱼子蒸水蛋徽州毛豆腐高汤素丝金腿扣腊八铁板臭鳃鱼铁板带鱼铁板葛粉干烧臭鳃鱼麻花酥鲫鱼红烧河石斑风味石鸡腿香辣黄瓜鱼小笼梅菜圆小笼蒸佛手狮林豆腐煲毛峰香鱼排干蕨烧乌鸡安徽鸭叫跳火烤鲫鱼玫瑰鱼片野菜扣香鹌竹筒烤石斑农家小吃竹筒仔鸡八宝满山香鸳鸯土豆泥锡包银鳕鱼霸王豆腐金色年华黄山三石脆皮西红柿蜜汁山芋稻香排骨椒盐大王蛇黄山三美砂煲鱼头虫草炖老鸭狮林四喜清汤鱼圆香辣螺肉串黄山双石馄炖土鸡奶汤大鱼头绩溪一品锅徽州醉蟹干锅素肉葱烤石斑鱼红烧大元蹄官运亨通黄山冬雪脆皮瓜花狮林狮子头养颜芦荟羹农家刀板香雪中送炭三鲜锅煲万古常青土豆炸饺扒丝苹果石榴包海棠酥豆腐渣丸子游龙戏虾四喜蒸饺椰岛风情硕果累累南瓜蒸饺竹香芋儿卷金丝蜜枣土豆饼香煎辣椒渣

<<安徽特色菜>>

章节摘录

插图：安徽创新地方菜肴。

大春笋是当地一大特产，笋脆而多汁。

蚕豆鲜嫩，香菇滑腻，板栗甜香，糯米软糯，加上笋丁的爽脆和虾仁的海鲜味，笋筒的沁人清香，各取其优配合成菜，令人馋欲大开。

主料：大春笋糯米火腿香菇嫩蚕豆瓣板栗辅料：虾仁调料：花生油精盐味精白糖制作过程：1.大春笋，火腿、香菇、板栗，嫩蚕豆瓣均匀切成小丁，与淘洗过的糯米一同加调料和匀，放入剖开的春笋内，蒸制1.2小时取出。

2.将虾仁滑油后置入笋筒饭上便可。

注意事项：入菜各料务求新鲜，才能色香味美俱全，令人食之难忘。

<<安徽特色菜>>

编辑推荐

《安徽特色菜》由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。

<<安徽特色菜>>

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>