

<<家常徽菜1000样>>

图书基本信息

书名：<<家常徽菜1000样>>

13位ISBN编号：9787538436303

10位ISBN编号：7538436308

出版时间：2008-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾 主编

页数：254

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>

<<家常徽菜1000样>>

前言

安徽简称皖，安徽菜系却不像其他地方菜系那样以省属简称为皖菜，而是叫徽菜，这是因为徽菜的产生、发展与徽商的崛起有着密切的关系。

徽菜起源于南宋时期的古徽州(今安徽歙县一带)，原是徽州地区的地方风味。

由于当时在长江中下游各省“无徽不成镇”，到处都有徽商的身影，加上他们对家乡风味菜念念不忘，这种地方风味逐渐进入市肆，流传于苏、浙、赣、闽、沪、鄂，哪里有徽商，哪里就有徽菜馆。

明清时期，徽商在扬州、上海、武汉盛极一时，其饮饌之隆，筵席之豪华对徽菜的发展起到了推波助澜的作用，徽菜靠着徽商的推介得以名传四方。

鸦片战争后，屯溪成为皖南山区土特产的集散地，徽菜因此在屯溪和沿江一带得到进一步发展。

在饮食方面，北方的羊、面文化和南方的鱼、米文化在此交相激荡，使徽菜形成了雅俗共赏，味兼南北，贯通东西，而又自成一脉的著名菜系。

徽菜由皖南菜、沿江菜、沿淮菜三种地方风味构成。

皖南菜源于歙县，后转入皖南政治经济中心屯溪(今黄山市)，它是构建徽菜体系的框架，其特点是善于烧、炖，重火工、重原汁原味，口感以成鲜为主，爱用火腿佐味，以冰糖提鲜，放糖而不觉其甜，堪称徽菜绝技；沿江菜流行于安庆、芜湖、合肥、铜陵，以烹制河鲜水产、家禽家畜见长，讲究肴饌的酥嫩、鲜醇、清淡、滑润；沿淮菜以淮河流域的蚌埠、宿县、阜阳、亳县的地方菜为代表，原料朴素，讲究色香味俱全，善长烧、炸、熘，善用辣椒、香菜调味配色，口味成中带辣。

从明朝中期到清代中期，徽州人雄霸中国商界300余年，在徽商独领风骚的流金岁月里，徽菜凭借不同的自然条件和民风食俗，多姿多彩，位列中国八大菜系之一。

<<家常徽菜1000样>>

内容概要

徽菜是安徽省的地方菜，也是中国八大菜系之一，它由皖南菜、沿江菜、沿淮菜三种地方风味构成，其特点是善于烧、炖，重火工、重原汁原味，口感以咸鲜为主，常用火腿佐味，以冰糖提鲜，放糖而不觉其甜，堪称徽菜绝技。

徽菜的菜式有筵席菜、和菜、五规八碟十大碗菜、大众便餐菜、家常风味菜和素菜。

徽菜的代表名菜有：毛峰熏鲥鱼、金雀舌、软炸石鸡、八公山豆腐、椿芽拌鸡丝、火腿炖甲鱼、全家福、沙锅鸭馄饨等数不胜数。

本书图文并茂，以家常徽菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。

全书分为“凉菜篇”、“畜肉篇”、“水产篇”、“禽蛋篇”、“豆制品篇”、“蔬菜、食用菌篇”、“汤羹炖品篇”、“甜品篇”、“燕鲍参翅篇”、“主食篇”十大类，千余款菜品，投料准确，做法详实，让您足不出户，尽享地道的徽菜美味。

<<家常徽菜1000样>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国菜创新研究院研究员。
1987年起曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《辽东红楼宴》、《酱料五味坊》、《清真美味365》、《65道熏卤酱菜》、《家常食疗菜典》、《生鲜超市

<<家常徽菜1000样>>

书籍目录

凉菜篇 菜茎泡菜 三鲜拌豆腐 酱萝卜 苦瓜糖醋泡菜 黄瓜泡菜 麻酱拌扁豆 南瓜
 泡菜 三色椒百香果泡菜 拌豆干葱丝 嫩姜片 五味凉瓜 玛瑙拌豆腐 椿芽拌豆腐
 酸梅小番茄泡菜 糖蒜 麻辣皮丝 珠城杂拌 拌五丁 洋姜茭白拌拉皮 猪肝拌菠菜
 翡翠猪手冻 泡菜 醉蟹油拌海蜇皮 干拌牛肉 凉拌什锦肉丝 千层耳 凉拌兔肉丁
 蜇皮丝拌糟鸡 冷冻鸡翼 拌牛蹄 西瓜皮泡菜 凉干肉 狗肉拌豇豆 蜇皮萝卜丝
 白菜心拌蜇皮 油拌酥瓜条畜肉篇 橙煎肉 寸金肉 腐乳爆肉 糖醋肉 麻辣羊血 外
 婆烧肉 细沙炸肉 腐乳烧肉 珠城小烧肉 白菜肉卷 脆浆裹肉 香糟猪肘 蛭干烧肉
 炸肉藕夹 狮林四喜 干炸网肉 桃脂烧肉 镇江肴肉 枣核肉 金瓜元宝肉 泾县
 小烧 徽式煎羊肉 蔬菜牛尾 三九菇肉片 蛋爽蹄筋 罐焖肉 玉带肉 鱼子酱牛排
 五香酱牛肉 紫藤烧排骨 小笼蒸佛手 叉烧肉 佛手肉 柿饼肉丝 雪冬肉丝 水
 晶肘 烩肘子.....水产篇禽蛋篇豆制品篇蔬菜、食用菌篇汤羹炖品篇甜品篇燕鲍参翅篇主食篇

<<家常徽菜1000样>>

章节摘录

插图：

<<家常徽菜1000样>>

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>