

<<经典粤菜教室>>

图书基本信息

书名：<<经典粤菜教室>>

13位ISBN编号：9787538442267

10位ISBN编号：753844226X

出版时间：2009-7

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：190

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>

<<经典粤菜教室>>

前言

历史悠久，技艺精湛的烹饪菜式是中国饮食文化大厦的基础，是光辉灿烂的民族文化瑰宝，是东方文化的杰出代表，也是世界文明的重要组成部分。

由于中国地大物博，烹饪菜式在其发展、形成过程中，受地理环境、气候温差、物产资源、民族风俗、生活习惯、经济政治、信息交通等因素的影响，形成了以菜肴风格为特征的不同烹饪菜式体系。西南地区的川菜，黄河流域的鲁菜，岭南地区的粤菜，长江下游的淮扬菜是其中最具代表性和影响力的四大菜系。

我国菜系的渊源可以追溯到远古的时代。

晋代的《博物志-五方人民》中说：“东南之人食水产，西北之人食陆畜。

……食水产者，龟、蛤、螺、蚌以为珍味不觉其腥臊也；食陆畜者，狸、兔、鼠、雀以为珍味，不觉其膻也。

”因为菜肴的特色是以物产这一自然条件为基础的，这是菜系形成的“根”。

不同地区民风食俗的差异是菜系形成的重要因素。

《全国风俗志》中指出：“食物之习性，各地有殊，南喜肥鲜，北嗜生嚼，各得其适，亦不可强同也。

”这种千百年沿袭而成的饮食习俗正是中华民族的特点，更是历史的写照。

<<经典粤菜教室>>

内容概要

粤菜亦称广东菜，与川菜、鲁菜、淮扬菜并称为中国四大菜系，是中国最具影响力的地方风味菜之一。

它以特有的菜式和韵味，精湛的烹饪技艺，广博的融合而独树一帜，得到了中外美食家们的一致认同和盛誉。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三大风味流派组成，具有生猛奇异、清淡鲜美、点心精巧、大菜华贵的特点，其技法广集中西烹调之长，趋时而变，善于创新，富有热带风情。

本书图文并茂，以家常粤菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。

全书分为“凉菜”“畜肉”“水产”“禽蛋”“豆制品”“蔬菜、食用菌”“汤羹、炖品”“甜品”“燕鲍参翅”“主食”共10大类，500款菜点，简单易学，经济实用。

让您足不出户，尽享地道的粤菜美味。

<<经典粤菜教室>>

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、中国管理科学研究院特约研究员、辽宁创新菜联盟主席。

1987起参与和主编《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》《家常食疗菜典》《清真美味365》以及《快乐厨房》《家庭烹饪教室》《酱料

<<经典粤菜教室>>

书籍目录

粤菜概述粤菜历史粤菜成因粤菜特色粤菜流派粤菜味型粤菜技法凉菜 玉兰冻拌肚(月利) 七彩冻鸭丝 海米拌莴笋 甘菊猪肚 蜜瓜海鲜船 玫瑰手撕鸡 芥末冰草虾 芥菜粉丝 芥菜拌香干 红油豇豆丁 潮汕卤鹅 香芒沙律大龙虾 菠萝青椒凉拌鸭 三色椒油萝卜丝 五彩拌鸡粒 凉拌仿海蜇 拌生菜 烟鲳鱼 醉虾 冰拌鱼丁 三皮丝 鸡丝拌海蜇 金钩凉瓜拌海蜇 木瓜沙律虾畜肉 烧元蹄 纸包排骨 焖狗肉 五彩炒肉丝 咸菜脯炒肉片 豉椒牛百叶 烩兔丝 花生猪蹄 橄榄菜 蒸排骨 红烧狮子头 煨羊脯 酸辣兔肉 茭笋牛肉丝 香糟狗肉 银粉牛肉丝 菜心炒猪肝 粉糖酥肉 油泡兔子球 沙茶牛肉锅 蕉荔牛肉丸 凤凰烩肚 瓦罐狗肉 蒜蓉白切牛脯 爆糟排骨 橙子橙汁小牛排 气锅滑嫩丸子 生焖羊肉 鲜笋扒羊肉 冬笋煨羊肉 肉烧白菜 荔浦扣肉 长寿肉丁 炒猪大肠 荔枝肉 沙嗲牛柳卷 凉瓜炒牛肉 腐竹萝卜焖羊腩 香菠载牛柳 薄脆炒羊片..... 禽蛋豆制品蔬菜、食用菌汤羹、炖品甜品燕鲍鱼翅主食

章节摘录

插图：

<<经典粤菜教室>>

编辑推荐

《经典川菜教室》：一菜一格，百菜百味！
推荐使用，烹饪爱好者及从来人员500款川菜美食。

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>