

<<经典淮扬菜教室>>

图书基本信息

书名：<<经典淮扬菜教室>>

13位ISBN编号：9787538442274

10位ISBN编号：7538442278

出版时间：2009-7

出版时间：吉林科技

作者：张奔腾

页数：191

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>

<<经典淮扬菜教室>>

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。

<<经典淮扬菜教室>>

内容概要

淮扬菜与川菜、鲁菜、粤菜并称为中国四大菜系，在国内外享有盛誉。其主要由扬州风味、淮安风味和镇江风味等三大地方风味组成。

淮扬菜共同的特点是擅烹制鲜活淡水产品，讲究刀工，注重火功，口味咸甜适中、清新淡雅，重原汁原味，擅长炖、焖、煨、蒸、烧、焐、炒等烹调技法。

淮扬传统菜肴中既有南方菜的鲜、脆、嫩的特点，又融合了北方菜咸、色、浓的特征，形成了甜咸适中、咸中微甜的独特风味。

本书图文并茂，以家常淮扬菜为主，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款菜品，投料准确，做法详实，让您足不出户，尽享地道的淮扬菜美味。

<<经典淮扬菜教室>>

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年起参与和主编《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》《酱料五味坊》《生鲜超市家常菜》《中国传统菜系》等著作169部，并在《中国烹饪》《中国食品》《餐饮世界》《东方美食》《中国大厨》《饮食科学》等杂志和报刊上发表论文及创新菜品200余篇。

2001年赴台北中华美食展，获“厨艺超群”金鼎奖杯；2002年11月被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师...国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际认证行政总厨”；2004年获“中国百名行业创新杰出人物金像奖”，被评为“中国饭店优秀职业经理人，’；2005年7月获“博士学位”；2006年371被选为中国餐饮业专家；2007年2月获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”；2008年12月由法国国际美食会、世界奥古斯名厨美食会聘为大中华区荣誉主席，并授予美食博士、优质蓝带三星勋章、杰出酒店管理专家骑士勋章。

现任沈阳假日大厦有限公司副总经理兼城市酒楼总经理。

<<经典淮扬菜教室>>

书籍目录

淮扬菜概述淮扬菜历史淮扬菜成因淮扬菜特色淮扬菜流派淮扬菜菜式淮扬菜味型淮扬菜技法凉菜 香干芹菜拌凤衣 冻粉拌鸡丝 糟卤蹄筋 榨菜凉粉 玫瑰蟹柳 苏州卤鸭 春笋白拌鸡 泡豇豆拌兔丁 木瓜沙拉 拌双笋 葱油卤鸡 黄豆杂拌 酒糟大蛭 椿芽拌豆腐 卤鹅翅畜肉 大煮杭州百叶 粉皮炒猪肝 钱江肉丝 金牌扣肉 叉烧吐司卷 鱼香肉圆 香酥焖肉 东坡方肉 烧里脊丝 挂霜排骨 韭菜炒肉皮 双笋肉片 孜香羊棒 仔酥肉 樱桃肉酥 菊花肉 炒大肠 芝麻牛排 清滋排骨 百花酒焖肉 红烧羊肉 栗子排骨 韭黄熘兔丝 花生肉丁 家常狗肉 泉水兔 清炖牛鞭 红烧牛筋 慈溪泡椒牛百叶 龙眼酥肉 硝肉猪肚 爆牛肚 甜烧肉 腐皮腰花 百捆蹄 枣方肉 兰花肉 蹄筋参 芙蓉里脊丝 扒烧牛蹄筋水产品 剁椒鱼头 香脆银鱼 凉粉烧鲫鱼 香橙酿鳕鱼 珊瑚鱼 软熘草鱼 黑鱼锅仔 豆豉鲈鱼 烤蟹线 响油鳝糊 银丝鳊鱼 熟炆虾仁 原汁目鱼禽蛋豆制品蔬菜、食用菌汤羹、炖品甜品燕鲍鱼翅主食

<<经典淮扬菜教室>>

章节摘录

插图：

<<经典淮扬菜教室>>

编辑推荐

《经典淮扬菜教室》：南食佳味，天下至美！
推荐使用，烹饪爱好者及从来人员500款川菜美食。

<<经典淮扬菜教室>>

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>