

<<云南家常菜名品>>

图书基本信息

书名：<<云南家常菜名品>>

13位ISBN编号：9787541622960

10位ISBN编号：7541622966

出版时间：2008-6

出版时间：云南科学技术出版社

作者：吴美清

页数：79

字数：280000

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>

<<云南家常菜名品>>

内容概要

云南小吃，以用料广、品种多、技艺精、造型巧、口味全为其特色。

粗略地讲，可以用“四为主、四为辅”加以概括：主料以稻米、杂粮为主，小麦为辅；制作以方便、快速、现烹现吃为主，费工费时，筵点为辅；口味以咸、鲜、酸、辣为主，麻、甜为辅；烹制以蒸、煮、烩、煎为丰，炸、烤为辅。

纵观云南小吃的全貌，至今仍然可分为两大类：一类是沿街摆摊，如烧饵快、烧豆腐、煎米浆粑粑、炸豌豆粑粑、炸洋芋粑粑、烤红薯、烧包谷、凉糕、荞糕、米凉虾、抓抓粉，等等，均属此类，只要置一火炉现烹现吃，或将成品置摊摆出，非常方便；一类是坐店经营，如米线、面条、包子、油条、卷粉、凉粉，乃至现烤即售的酥点，均突出一个“快”字和“便”字。

随着云南社会经济的发展，旅游业的兴起，在云南美食家和烹饪工作者、烹饪理论研究者的共同努力下，云南饮食将在继承传统的基础上，发扬光大，形成独具特色而又内涵丰富的云南滇味文化，而云南小吃则是其中重要的组成部分。

我们深信，云南小吃这束烹饪百花园中的奇葩，必将开得更加鲜艳美丽！

<<云南家常菜名品>>

书籍目录

飯品类 豆焖饭 冰糖紫米八宝粥 香竹烤饭 冰稀饭米粉类 过桥米线 肠旺米线 什锦凉米线
小锅卤饵块 腾冲大救驾 巍山圪肉饵丝 烧饵快夹卤腐 炸酱凉卷粉 开远小卷粉 洗沙凉糕 鸡蛋米浆
粑粑 玫瑰米凉虾 紫米四喜汤圆面粉类豆类其他类

<<云南家常菜名品>>

章节摘录

版权页： 插图： 一、将猪肉清洗干净，入炖锅冷水煮沸，打去浮沫，改用小火煮100分钟捞出，用冷开水浸泡15分钟捞出搋去水分。

净芫荽段铺于盘中，猪肉切成长方薄片，拼入有芫荽的盘内。

二、蒜瓣拍剁成泥，配入甜酱油、食盐、油辣椒，搅拌均匀，浇入白肉片上即成。

一、净黄瓜切成条状，放入食盐腌渍一下，用纯净水除去盐分，整齐地理码装盘。

二、姜切丝、大蒜拍剁成泥，撒在黄瓜条上。

取小碗1只，放入凉开水（10克）、加入咸酱油调匀，倒在黄瓜条上。

三、炒锅上火放油，下干辣椒节炸香至变色下花椒粒一炸，快速倒在黄瓜条上，淋入芝麻油即成。

<<云南家常菜名品>>

编辑推荐

《滇味美食丛书:云南家常菜名品》由云南科技出版社出版。

<<云南家常菜名品>>

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>