

<<一生不得不做的300种粤菜>>

图书基本信息

书名：<<一生不得不做的300种粤菜>>

13位ISBN编号：9787543307872

10位ISBN编号：7543307871

出版时间：2005-11

出版单位：天津科技翻译出版公司

作者：段红

页数：150

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>

## <<一生不得不做的300种粤菜>>

### 内容概要

鲁菜是北派饮食的代表，十分讲究汤色的调制，其“清汤全家福”、“糖醋黄河鲤鱼”，堪为食中绝唱，令人神往。

川菜现今发展迅速，川菜馆遍布世界。

其辣椒、胡椒、花椒，造就的辣、麻、酸味，绘炙人口，为其他菜系不可比拟的。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成，要求掌握火候和油温恰到好处，成菜清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。

闽菜刀工严谨，选料精细，尤以“糟”：最具特色，其“佛跳墙”、“清蒸加吉鱼”，在烹坛有一席之地。

苏菜注重配色，讲究造型，更以鸭制的菜肴久负盛名。

“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”，有登堂入室之妙，均系菜中精品。

浙菜讲究火功，重油重色，其菜如景，不少看家菜，皆来自现实，亦真亦幻，令人在山光水色氛围中，品“西湖醋鱼”、“东坡肉”，享美食文化的无穷魅力。

湘菜擅长香酸辣，讲究实惠，其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。

徽菜的特点则是选料朴实，讲究火功，重油重色，味道醇厚，保持原汁原味，在烹调技艺上擅长烧、炖，而爆、炒菜较少。

著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“奶汁肥玉鱼”“凤尾虾排”等。

如今，我们从每个菜系中，分别精选出300种菜来，它们具有代表性，实用性，易学性，可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

其实，这也是我们成系列推出的初衷。

<<一生不得不做的300种粤菜>>

书籍目录

肉类果汁猪扒五香排骨豆豉肉片八珍扒猪蹄芥菜肉片汤三丁煲猪肚马蹄蒸肉饼肉粒粟茄汤铁板肉片什锦肉丁肚丝乱蒜豉梅蒸排骨糖醋酥肉白果猪肚煲什锦肚丝梅子蒸肉排无花果猪肉煲酥炸蟹夹乌鱼川肉片发菜猪手脆炸肉丸凉拌腰花生菜煲猪蹄芥菜猪肝汤笋片炒猪肝椒盐炖肘子肝丝菊花蛇羹鲜菇炒猪肝花生猪尾煲爆腰肝卷南乳扣肉脆炸三丝卷姜醋猪蹄煲脆皮大肠花生煲猪蹄烩花肚干炸排骨豉椒腰花爽肚爆腰球炆豆腐肚八珍汤芥末拌肉片清蒸肉丸酸菜炒腰花脆炸花肉豉蒸排骨豆豉腰花蚝油扒肚块橙汁排骨.....禽蛋类海鲜类素菜类

<<一生不得不做的300种粤菜>>

媒体关注与评论

寻常原料，创意组合。  
简约技法，无限妙用。  
经典体验，超值享受。

<<一生不得不做的300种粤菜>>

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>