

<<一生不得不做的300种浙菜>>

图书基本信息

书名：<<一生不得不做的300种浙菜>>

13位ISBN编号：9787543307902

10位ISBN编号：7543307901

出版时间：2006-1

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：孟健 董树芬

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种浙菜>>

内容概要

何谓“八大菜系”，即：鲁、川、粤、闽、徽、苏、浙、湘等菜系。

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、酸辣，脍炙人口，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，鱼而不浴，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，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种浙菜>>

书籍目录

肉类家乡南肉熘核桃肉椒盐排骨烧樱桃肉炸香脆肉干菜焖肉生煎肉饼洋葱煎猪排东坡方肉酱肉丝香酥
焖肉葱烤肉薑菜小方烤荷叶粉蒸肉钩吊香肉海蜇肉片花生肉丁拔丝酥肉饼炸灌肠丸子糖酥丸子葱柄丸
子开口豆腐钱江肉丝炸响铃南肉春笋炒合菜网油枣泥卷青椒里脊红枣煨肘冰糖肘子网油肉卷清炖蟹粉
狮子头干煸四季豆清炒肉丝青椒炒肉丝干煸冬笋酿红椒珍珠肉丸金银全蹄蹄筋参焦熘大肠雅梨炒腰花
红烧环喉墨鱼烤腿肉锅贴火腿八宝冬瓜盅榨菜肉丝汤老姜肉片汤油豆腐细粉汤绍兴汤竹笋肝膏汤酥牛
肉芝麻牛排酸辣银丝花生米牛肉汤清炖牛尾汤葱爆羊肉片糖粘羊尾糖醋羊肉丸子荷叶粉蒸羊肉白酒烤
羊肉

<<一生不得不做的300种浙菜>>

编辑推荐

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。

本书从每个菜系中，分别精选出300种菜，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。

<<一生不得不做的300种浙菜>>

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>