

<<中国味道>>

图书基本信息

书名：<<中国味道>>

13位ISBN编号：9787543688926

10位ISBN编号：7543688921

出版时间：2013-1

出版时间：青岛出版社

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>

<<中国味道>>

作者简介

《中国味道》栏目组。

总制片人冷燕系《天天饮食》金牌团队制片人。

《中国味道》栏目组集合了全国海选出来的30位美食达人，3位顶级评委，主持人为央视名嘴朱轶。

<<中国味道>>

书籍目录

第一章我的家乡我的味道 地方百味 北京菜 古法蒸鸡 锁麟囊 口水带鱼 东北菜 东北特色风味排骨 东北炖芸豆 虎皮尖椒 新疆菜 酥馕烤肉 天津菜 石锅羊排 焖山药 山西菜 五彩莜面卷 湖北菜 湖北菜的菜系组成 湖鲜三味：粉蒸菱角米 湖鲜三味：炸辣椒炕绿豆鱼 湖鲜三味：酸辣藕带 上海菜 盘扣虾球 江苏菜 江苏菜的菜系组成 江苏菜的经典口味 炝虎尾 带子上朝 小煎鸡 湖南菜 左宗棠鸡 四川菜 川菜的菜系组成 川菜的经典口味 金玉满堂 江雪糖醋小排 贵州菜 折耳根炒腊肉 云南菜 麻辣沸腾鱼 广西菜 瑶家油茶 广东菜 广东菜的菜系组成 手撕盐焗鸡 家常风味 开屏武昌鱼 石板杏鲍菇 牛肉粒 乳香奇幻虾球 金汤银丝鱼 凤尾糯米肉圆 私房米粉 油焖茭白 薄荷鸡翅 我们约会吧 绿野仙踪 第二章天生好材烹美味 天生我材 五花肉 香煎肉饼 外婆红烧肉 家常卤肉 辣白菜炒五花肉 秋葵小炒肉 牛肉 蒜香牛肉 香爆孜然牛肉 生菜牛肉粒 黄油牛柳配 冰镇芥蓝 脆响马蹄牛柳粒 羊肉 串烧羊柳 串串香 农家小炒羊肉 爆炒羊肉丝 鸡肉 罗汉笋干锅鸡 土豆烧鸡块 东北干锅鸡 鸡同鸭讲 芥末芝麻鸡 虾 干炸凤尾虾 香辣虾 翡翠戒指虾 黄金麦片虾 螃蟹 一蟹双雕 黑胡椒烧汁炒蟹 配远年花雕腊味蒸蟹 山药扣河蟹配柠汁芦笋 冰镇花蟹 咸蛋黄焗肉蟹 横行霸道 葱姜焗肉蟹 家常香辣蟹 香辣咖喱蟹 葱香炒蟹 白萝卜 海味萝卜汤 鲜汤嫩萝 米汤萝卜 彩萝赛燕窝 金银财宝 金球柱煨白萝卜 珧柱豆酱浸白玉 萝卜氽丸子汤 豆腐 家常豆腐 铁板锅拓豆腐 韭菜炒豆腐 普宁豆酱酿豆腐 米、面 黄金贴饼子 家乡炒饭 海鲜炒饭 虾油小锅焖面 广式腊味蒸饭 拼粤式 吉利炒饭 猪油拌饭 团队协作大冲关 红队 花开富贵：凉菜 花开富贵：热菜 花开富贵：汤 蓝队 金玉满堂：凉菜 金玉满堂：热菜 金玉满堂：汤 三强巅峰对决 艾有森 一鱼三吃：红烧鱼 一鱼三吃：糖醋鱼 一鱼三吃：鱼头豆腐汤 谢滢 一鱼三吃：糖醋松果鱼 一鱼三吃：红烧鱼尾 一鱼三吃：鱼头豆腐汤 三菜一汤：秋日物语 三菜一汤：荷香豆腐 三菜一汤：虾仁烧茄子 三菜一汤：西红柿蛋花汤 杨伟达 一鱼三吃：蒜子烧鱼腩 一鱼三吃：辣炒鱼骨 一鱼三吃：鱼片生滚粥 三菜一汤：老妈拌菜 三菜一汤：XO酱西芹炒虾仁 三菜一汤：满堂红大鱼头 三菜一汤：文思豆腐羹 第三章大师绝活名不虚传 效仿名厨 拔丝山药 香煎象牙白 烧麦 川农家炒麻辣红烧肉 名师高徒 文思豆腐羹 油爆虾 爆鳝筒 鸡粥 番茄脆菇沙拉 醉湖鲜 美极鹅肝配鲜蘑 奶油栗子南瓜汤 红烧鱼扇 鸿运素虾 三彩鸡丝 烩乌鱼蛋汤 绿松白雪黄金蟹 一招必杀秀绝活 一、切鸡丝 二、挤丸子 三、切蓑衣茄子 四、捏澄面玫瑰花 五、片萝卜片 六、雕胡萝卜小鸟 《中国味道》参赛选手 拍图片，看视频

章节摘录

版权页： 插图： 虎皮尖椒【原料】尖椒【调料】盐、植物油、老抽、蒜末【制作方法】1.尖椒洗净，去蒂、籽，待用。

2.锅置火上，放少许油烧热，下入尖椒，慢火稍煎。

3.锅内再加适量蒜末，烹入老抽，下入尖椒煎至软烂入味，再加少许盐，待尖椒煎至呈些许焦黄色时，出锅装盘即成。

达人档案 小时候因为父母工作忙，张惠程开始自己学做饭，当时在学校还曾以此为傲。

一次母亲节，张惠程在学校给妈妈做煎鸡蛋，最终变为炒鸡蛋。

虎皮青椒是他每次回家妈妈都必做的一道菜，里面包含着母亲对儿子浓浓的爱。

参赛宣言：用心做出美的佳肴。

<<中国味道>>

编辑推荐

《中国味道:乡土味 家乡菜》详细介绍了烹饪大师秘传的烹饪技法和参赛选手丰富多彩的美食人生，让您感受最地道最家常的中国好味道。

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>