

<<上海家常菜 修订本>>

图书基本信息

书名：<<上海家常菜 修订本>>

13位ISBN编号：9787543910027

10位ISBN编号：7543910020

出版时间：1997-6

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：程尔曼,姜润泉 编

页数：354

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>

<<上海家常菜 修订本>>

内容概要

上生活费家常菜是收集了上海地区不同籍贯、各类家庭日常烹饪经验，择其优者，按市场供应菜蔬原料、各人口示，用经济合理、简便可行的烹调方法撰写成的菜谱。

本书分菜肴、小吃两大篇，以各种烹饪方法分类，不分帮派，不分系别，详细介绍了用料配方、制作过程、口味特色，并突出要点、变化派生，以便读者参照试制。

全书编入的菜点、小吃合计千余只。

可以说是中国各地家常菜的缩影。

本书符合返朴归真的要求，亦适应勤俭倡廉的时风。

不但可供现代家庭烹饪者阅读，也可供当前推行家常菜点的宾馆、酒楼、饭店，以及食堂专业人员参考。

<<上海家常菜 修订本>>

作者简介

程尔曼，女，1941年8月生，上海市人，大学毕业，丈夫姜润泉，1941年1月生，杭州市人，大学毕业，夫妇俩热爱本职，各有建树，先后被评为高级工程师。

业余时间，他们有志于弘扬中华饮食文化，爱好烹饪，钻研营养学，通过家务实践，积累了不少经验，自1984年以来他们烹饪的菜肴作品在上海地区举办的“家常菜谱设计”“冷盆设计操作”、“巧制茄肴”等比赛中名列前茅，获得了荣誉证书，期间，他们编著出版了《膳食保健》、《健脑食谱》、《时令家宴》等图书，得到了读者的厚爱，有的已多次再版，其中《上海家常菜》八次重版，而再行修订出版。

程尔曼女士学与他人合作撰写出版了《早茶》、《节日家宴菜谱选》、《巧做时令菜300》等图书，并在报刊、杂志上发表了百余篇作品。

<<上海家常菜 修订本>>

书籍目录

冷菜类色拉（各种色拉、特味色拉、水果色拉）出奇制胜花拥海蜇（海蜇皮拌萝卜丝、海蜇皮拌莴苣丝、海蜇皮拌金瓜丝、）拌酸丝（拌三丝、拌五丝、拌荤素丝）茄汁白扁豆（茄汁云豆、酱汁黄豆、酱汁毛豆、笋脯花生）辣白菜（辣卷心菜）西式泡菜（各色泡菜、四川泡工有）闽生果（冰糖花生、蛋白花生、麻辣胡桃、苔条花生）糟毛豆（糟豆芽、糟茭白）乳腐卤茭白（油焖春笋）蚝油草菇（蚝油蘑菇、蚝油平菇、蚝油香蕈、蚝油金针菇、蚝油香菇）四鲜烤麸素鹅（素鸭、素白鸡、素酱鸡、素肠）蜜汁小排（酱汁小排、糖醋小排）叉烧（蜜汁叉烧）桂花排骨（桂花鱼条）扎蹄（肴肉）酱风肉（酱风鸡、酱风鸭、酱风鹅）麻辣肉（麻辣肚丝、椒麻鸡片、麻辣莴笋）.....炒菜类烧煨类炸菜类蒸炖类烤焗类羹汤类点心类糕类、酥饼类面包、布丁、蛋糕类其他类附录一、烹调经验与技巧附录二、常用调料一汤匙容量换算克重数

<<上海家常菜 修订本>>

媒体关注与评论

上海菜习惯称本帮菜，是从农家便饭菜发展而来，比较朴素产惠，以红烧见长，口味较浓善浓油赤酱，颇有家常风味，自从1843年上海开埠以来，随着工商业的发展，四方商贾云集，饭店酒楼应运而生，到本世纪三四十年代，和种地方菜馆林立。

上海地外在江南水乡，水产资源丰富，蔬菜四季常青，位于交能枢纽，采购各地特产方便，这又为上海菜的发展提供了良好的原料、调料。

这些条件下，昔日的本帮菜逐渐形成了今日别具一格的上海菜，要说中国的菜，可以讲吃在上海。

<<上海家常菜 修订本>>

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>