

<<中华风味美食>>

图书基本信息

书名：<<中华风味美食>>

13位ISBN编号：9787546405414

10位ISBN编号：7546405416

出版时间：2012-1

出版时间：成都时代出版社

作者：常之林

页数：166

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>

<<中华风味美食>>

内容概要

中华饮食文化既有代表市井文化的家常菜、小吃和代表文人文化的各类饮食书籍、诗词曲赋，也有代表商贾文化的酒肆饭庄和宫廷文化的宫廷菜肴。

从菜系来说，鲁、川、苏、粤、浙、闽、湘、徽八大菜系闻名遐迩，除此之外，各类地方菜如东北菜、鄂菜、豫菜、赣菜、滇菜等等也极具特色，每一样都让人割舍不下。

常之林编著的《中华风味美食》汇聚各地经典风味的美食文化，内容包括麻婆豆腐、富保鸡丁、夫妻肺片、灯影牛肉、鱼香肉、蚂蚁上树、龙抄手毛血旺、回锅肉、水煮鱼、担担面、开水白菜、水煮牛肉、东坡肘子、赖汤圆.....

<<中华风味美食>>

书籍目录

第一章 中华“食”文化

中华饮食文化独到之处

博大精深的中国菜

第二章 巴蜀名吃—百菜百味四川菜

麻婆豆腐 富保鸡丁 夫妻肺片 灯影牛肉 鱼香肉

蚂蚁上树 龙抄手 毛血旺 回锅肉 水煮鱼

担担面 开水白菜 水煮牛肉 东坡肘子 赖汤圆

第三章 潇湘名吃——酸辣浓西湖南菜

油淋庄鸡 长沙臭豆腐 麟香腰 祖庵豆腐 东安子鸡

湘西土匪鸭 毛氏红烧肉 剁椒鱼头 祁阳笔鱼 宝庆猪血丸子

冰糖湘莲

第四章 荆楚名吃——浓淡适宜湖北菜

鱼圆 清蒸武昌鱼 炸酥鱼 龙凤配 冬瓜鳖裙羹

沔阳三蒸 武汉热干 云梦鱼面

第五章 岭南名吃——五滋六味广东菜

鼎湖上素 咸鱼蒸肉饼 咕嚕肉 梅菜扣 白云猪手

生嗜鱼头煲 白切鸡 东江盐焗鸡 生炊龙虾 干焗蟹塔

大良炒鲜奶 红烧大裙翅 老婆饼 干炒牛河 蒸肠粉

及第粥 艇仔粥

第六章 苏扬名吃——清鲜平和江苏菜

阳澄湖大闸蟹 水晶肴蹄 蟹粉狮子 金陵盐水鸭 霸王别姬

叫花鸡 松鼠鳜鱼 羊方藏鱼 红烧大 凤尾对虾

虾仁锅巴 煮干丝 炖菜核 枫镇大面 无锡肉骨头

三丁大包 黄桥烧饼 扬州炒

第七章 钱塘名吃—香滑慧味浙江菜

西湖醋鱼 宋嫂鱼羹 清蒸鲥鱼 新风鳗鲞 苔拖黄鱼

三丝敲鱼 龙井虾仁 蜜汁火方 平湖糟蛋 荷叶粉蒸肉

东坡肉 干炸响铃 西湖莼菜汤 嘉兴粽子

第八章 徽皖名吃——鲜甜味安徽菜

八公山豆腐 符离集烧鸡 鱼咬羊 臭鳜鱼

奶汁肥王鱼 无为熏鸭 政山笋 大救驾

第九章 赣江名吃——无辣不欢江西菜

莲花血鸭 四星望月 天麻煮童鸡 藜蒿炒腊肉

临川牛杂 瓦罐煨汤 金板搭银桥 鱼钻豆腐

第十章 闽台名吃——酸甜色艳福建菜

佛跳墙 ‘炒西施舌 七星鱼丸 福州春卷 半月沉江

鼎边糊 太极芋泥 扁肉燕 仔煎 棺材板

第十一章 齐鲁名吃——威鲜脆嫩山东菜

九转大肠 广饶肴驴肉 招远蒸丸 德州扒鸡

锅塌黄鱼 阜熏豆腐 清蒸加吉鱼 四喜丸

第十二章 三晋名吃——重酸重味山西菜

平遥牛肉 莜面栲栳栳 过油肉 头脑 烧大葱

干烧肘子两张皮 醉蜈蚣腰丝 湛香鱼片

第十三章 京津名吃——五元合一北京菜&吃鱼吃虾天津菜

北京烤鸭 涮羊肉 炮糊 它似蜜 红娘自配

<<中华风味美食>>

天福酱肘子 艾窝 三不粘 狗不理包子 十八街麻花
耳朵眼炸糕

第十四章 中州名吃——甜咸酸辣求其中

洛阳燕菜 糖醋软熘鱼焙面 套四宝 炸紫酥肉
煎扒青鱼头尾 杂烩菜 一品包子

第十五章 松辽名吃——形糙味浓东北菜

锅包肉 扒猪脸 杀猪菜 酱骨头
猪肉炖粉条 得莫利炖活 小鸡炖蘑菇 清蒸白
马家烧卖 老边饺子

第十六章 秦陇名吃——一味出头西北菜

奶汤锅子鱼 三皮丝 酿金钱发菜 猴戴帽
大荔带把肘子 千层油酥饼 羊肉泡馍 腊汁肉夹馍
石子馍 腊羊肉 乾州锅盔 陕西凉皮
兰州拉面

第十七章 滇黔名吃——原汁原味云南菜&酸香重辣贵州菜

汽锅鸡 腾冲大救驾 过桥米线 雷家豆腐圆子
花江狗肉 干锅鸡 丝娃娃 酸汤鱼

章节摘录

版权页：插图：玉麟香腰 玉麟香腰”又名宝塔香腰、七层楼，是湖南民间红白喜事、过节宴客必上的第一道菜，俗称“头碗”。

衡阳的民间传统就有鱼丸、黄雀肉、锅烧丸等地方风味小吃，虽然颇具特色，却难登大雅之堂。

清末名臣彭玉麟是衡阳渣江人，他自幼就喜欢这些地方风味小吃。

相传有一次在府中宴请朝廷同僚，他想让客人品尝一下家乡的特色菜，便命家厨想办法将这些风味小吃做得上得了台面。

家厨经过苦心琢磨，精心烹调，将红枣虎皮蛋、滑肉、锅烧丸、黄雀肉、鱼丸、蛋糕子、腰花顶这些小吃拼制垒砌成宝塔形状，以喻主人和宾客官运亨通、步步高升之意。

该菜上桌后，形色俱佳，味道多样，鲜美可口，满座宾客无不赞叹，便询问菜名。

彭玉麟说：“此菜虽为我授意而作，却还不曾思得其名，只不过记得家乡曾有‘香腰’一说。

”于是席中有人言道，观其形，可以称之为“堆子香腰”或者“宝塔香腰”。

座中另一位官员说：“今日彭大人做东，此菜又是他授意而制，不如就叫‘玉麟香腰’吧。

”满座闻之皆以为妙。

自此，该菜名便不胫而走，被纳入到衡阳地方风味宴席上。

尤其在盛大节庆喜宴的定型菜谱上，这道菜必须是第一道菜。

原材料：猪腰、猪肥膘肉各100克，净桂鱼肉、面粉各100克，猪瘦肉400克，猪五花肉250克，芋头500克，荸荠300克，水发玉兰片50克，水发香菇25克，葱段5克，鸡蛋5个，鱼肉50克 调味料：姜片10克，酱油25克，绍酒75克，精盐7克，味精1.5克，八角粉1克，胡椒粉0.5克，干淀粉105克，湿淀粉20克，肉清汤300克，芝麻油1克，熟猪油300克，植物油、葱汁、姜汁各适量 制作方法：1.将生芋头去皮切成0.5厘米厚的菱形片，用绍酒25克、精盐1克拌匀腌10分钟，滤去水，放入六成热的油锅里炸成金黄色时捞出，放在大碗里垫底。

注意油温不可过高。

<<中华风味美食>>

编辑推荐

《中华风味美食(典藏版)》易懂好学，可操作性强，不仅可供大小饭店酒家和各级厨师培训学校学习参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。

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>