

<<漓江传统菜点精粹>>

图书基本信息

书名：<<漓江传统菜点精粹>>

13位ISBN编号：9787563343355

10位ISBN编号：7563343350

出版时间：2004-1

出版时间：广西师范大学出版社

作者：黄家城 编

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>

<<漓江传统菜点精粹>>

前言

俗话说“民以食为天”，可见饮食在人们生活中的地位。

中国的饮食文化历史悠久，享誉海内外。

漓江流域由于物产丰富，人杰地灵，各族人民善于采用本地特产烹制出各种风味佳肴及风味小吃，品种繁多，举不胜举，因此，这一流域已形成了一种独特的饮食文化。

漓江流域最具有地方饮食特色的佳肴有白果炖老鸭、漓江桂花鱼、漓江清水鱼、阳朔啤酒鱼、阳朔田螺酿、黄焖禾花鱼、酸辣大头鱼、恭城油茶、侗家鱼酸、清炸哈巴鱼、漓江火焰虾、白果鲜虾仁等。这本书由桂林漓江游船上的厨师精心编撰而成。

菜肴为水产类、家禽类、家畜类、植蔬类、小吃类五大类，共有200个菜点。

由于时间仓促，水平有限，本书可能存在这样或者那样的不足，不妥之处敬请各位同行、专家和读者批评指正。

<<漓江传统菜点精粹>>

内容概要

《漓江传统菜点精粹》主要内容简介：俗话说“民以食为天”，可见饮食在人们生活中的地位。中国的饮食文化历史悠久，享誉海内外。

漓江流域由于物产丰富，人杰地灵，各族人民善于采用本地特产烹制出各种风味佳肴及风味小吃，品种繁多，举不胜举，因此，这一流域已形成了一种独特的饮食文化。

漓江流域最具有地方饮食特色的佳肴有白果炖老鸭、漓江桂花鱼、漓江清水鱼、阳朔啤酒鱼、阳朔田螺酿、黄焖禾花鱼、酸辣大头鱼、恭城油茶、侗家鱼酸、清炸哈巴鱼、漓江火焰虾、白果鲜虾仁等。

<<漓江传统菜点精粹>>

书籍目录

水产类菜肴漓江红帆虾漓江鱼米船时菜橄榄虾桑拿漓江虾两吃漓江蟹西兰花滑虾球鲜带漓江虾蟹钳漓江鲜菊熘鱼丝吉列炸鱼脯脆炸漓江虾韭菜花爆虾漓江四宝煲砂锅煨河蟹芙蓉琵琶虾金鱼吉列虾虾仁灯笼菊瓣鲜虾丸田园田螺酿白果鲜虾仁酸辣干鱼仔火焰锡包虾滋补桂圆螺白灼鲜花螺黄焖刀鳅鱼枝竹鲤鱼煲五香螺肉串酸辣煮石螺百花如意卷蒜椒鳝鱼片清炸哈巴鱼腰果炒鲜带玉兔田螺酿船家竹香螺爆炒玉兰鱿香麻煎生鱼剁椒蒸鱼头柚叶香鱼片酸辣禾花鱼红油炒田螺豉椒爆蛭子锡包漓江虾清蒸马尾骨鱼紫菜蒸鱼卷蒜香爆肉蛙漓江竹排虾太极鲜鱼丸三鲜炒带子油氽漓江鱼漓江火焰虾漓江渔火鱼银网漓江鱼清蒸全鱼饺绣球金丝鱼清蒸黄鳝骨果汁菊花鱼漓江桂花鱼阳朔啤酒鱼芥蓝滑鲜墨鲶鱼豆腐煲菜羌滑鱼球鳅鱼苦瓜汤清炖水鱼汤香菠鲜鱿鱼百花酿苦瓜脆熘凤凰鱼生炒花枝条家禽类菜肴炭烤乳鸽五香浸仔鸭白灼脆鹅肠荷叶香鸭辣酱焗鸭宝干辣椒仔鸡人参炖乌鸡桂花蛋包肉鸡肉炒螺片脆皮炸肥鸡干炸香鸡腿蛤蚧炖红鸭桂林醋血鸭汤泡菊花球双冬扣红鸭白切三黄鸡荷香盐焗鸡橘瓣香酥鸭桂林余汤鸡五香酱鸭掌五杯焗鸡翅汽锅蒸鸡块桂林烤酱鸭姜葱焗凤爪干笋黄焖鸡葱油浸童鸡油泡鸭肫球白果炒鸡丁石榴鸡丁包鼓油皇浸鸡香煎鹅肉脯陈皮炖红鸭子姜爆炒鸭香酥蛋黄球冬菇蒸鸡块吉列炸鸡球马蹄炒鸡球金钱熘鸡盒漓江纸包鸡白果老鸭汤家畜类菜肴光皮烤乳猪茶苑罗汉肉香糯蒸肉丸腐竹红烧肉荷叶粉蒸肉板栗烩肉丸荔芋香扣肉五香焗排骨酸辣牛百叶枸杞鞭花煲红烧猪尾节香酥炸欢喜花生猪脚煲腊味双拼三鲜牛肉片桂林锅烧肉香栗竹筒肉雪梨猪肺汤五香扒猪手腊味粽香角天麻炖猪脑芦笋炒肚片蒜香炸排骨锅仔狗肉豉汁蒸排骨蒜香炒腊味黑豆猪尾煲青椒炒牛肉爆炒猪腰球京葱牛肉丝酸辣炒牛蹄筋铁板兔丁肉香酥里脊卷油条牛腱肉植蔬类菜肴时鲜水果盘蚝油扒时蔬酸辣金竹笋红烧豆腐酿什锦西瓜盅蚝油菜胆蔬菜沙拉玉兰豆腐花鸡油烩野菌风味荔芋扣白果素三鲜香辣茄子煲金玉福满堂蘑菇扒菜胆桂林泡坛酸鸳鸯腐竹金钩拌西芹椰菜素包鸡蛋银耳羹香螺大葱酿龙眼酿马蹄蚝油凤尾菇白果冬瓜脯桂林蕨菜排骨玉米汤三鲜柚皮酿紫菜百花卷桂林酸笋酿桂林开心椒时蔬冬瓜扣糖醋黄瓜盅煎焗豆腐块漓江四蔬排灯笼红椒酿韭花豆腐丝烩什锦蔬菜香糯莲藕酿渔家泡子姜清蒸马蹄酿酸辣焗豆腐蜜汁红枣荷叶白玉卷肉末烧魔芋小吃类菜肴五谷丰登荔芋蛋黄饼酸辣米豆腐萝卜蒸粉角萝卜丝酥饼牛肉酸辣粉奶白棉花糕荔芋叉烧饼腊肉炒粉利蟹黄蒸烧卖奶汁绿豆糕桂林卤菜粉清水河蟹饺酸辣炒切粉南瓜蒸饺子桂林马蹄糕

<<漓江传统菜点精粹>>

章节摘录

插图：

<<漓江传统菜点精粹>>

编辑推荐

《漓江传统菜点精粹》：赏漓江美景 品桂林佳肴

<<漓江传统菜点精粹>>

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>