

<<菜里乾坤>>

图书基本信息

书名：<<菜里乾坤>>

13位ISBN编号：9787807411079

10位ISBN编号：7807411074

出版时间：2006-11

出版时间：文汇出版社

作者：上海文广

页数：143

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>

<<菜里乾坤>>

内容概要

“菜里乾坤”是上海东方卫视大型晨间节目《看东方》中的一个小栏目。

每周一到周五早上8 30前后，正是这个城市完全苏醒的时刻。

美食家老周和时尚女孩薇薇每天带领电视观众展开5分钟的“美食”体验。

揭密一道美食从平凡原料到色香味俱全的全过程，又在品尝的同时展开中华美食的文化体验，不仅有美“味”而且有“门”道，让人十指大动，每天又获新知。

所谓菜式有乾坤，《菜里乾坤》要告诉你的是——菜和关于菜的一切。

中华美食是食材、食艺与中国古典哲学的完美结合，鲁、扬、川、粤，浙、闽、徽、湘八大菜系的起因和发展往往是与各地的民风民俗、地方物产、历史人文等要素紧密联系在一起。

能够结合具体菜肴把这种错综复杂的渊源关系表达清晰的，以前一直是《中国食经》这样的专业书籍和专业学者的工作。

但能够把它化为电视节目的却不多，在这一点上，《菜里乾坤》把准了一个空白点。

本书汇聚了上海、江苏、山东、浙江、广东、四川、湖南的地方美食，并教给你这些名菜从平凡原料到色香味俱全的具体操作步骤，具有很强的实用性。

<<菜里乾坤>>

书籍目录

序壹 上海菜 水晶河虾仁 油爆河虾 桂花拉糕 四喜烤麸 蟹粉豆腐 扣三丝 红烧划水 草头圈子 火踵土鸡汤 八宝鸭 蜜汁火方 糖醋小排 烂糊肉丝 腌笃鲜 蟹壳黄 蛤蜊煮干丝 清炒虾腰 红烧鲳鱼贰 江苏菜 文思豆腐 热炆鱼片 梁溪脆鳝 腐乳肉 白汁鲳鱼 盐水江虾 浓汤鳊鱼 清炖狮子头 炆虎尾 大煮干丝 拆鲢鱼头 炆腰片叁 山东菜 葱烧海参 油爆海螺 干烧鲳鱼 拔丝地瓜肆 浙江菜 清蒸霉干张 苋菜梗蒸臭豆腐 干菜虾球 蟹粉鱼珠 鱼面筋伍 广东菜 明火白粥 皮蛋瘦肉粥 虾饺 娥姐粉果 布拉肠粉 干炒牛河 鲍汁伊面 卤水拼盘 蜜汁叉烧 脆皮乳鸽 深井烧鹅 冻花蟹 松茸炖响螺 凉瓜黄豆煲排骨陆 四川菜 回锅肉 鱼香肉丝 毛血旺 干煸牛肉丝 宫保鸡丁 水煮牛肉 粉蒸肉柒 湖南菜 腊味合蒸 口味猪手 手撕包巢 剁椒鱼头跋

<<菜里乾坤>>

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>