第一图书网, tushu007.com

<<中国名菜>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜>>

13位ISBN编号：9787111327219

10位ISBN编号：7111327217

出版时间：2011-1

出版时间：机械工业出版社

作者：李保定 编

页数：200

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

前言

餐饮收入是实现酒店、宾馆年度经营目标的重要内容之一，酒店、宾馆的特色也多以销售的名菜佳肴为标志，因此，培养学生掌握具有代表性的中国地方名菜知识和操作技能尤显重要。
基于中国名菜品种繁多和我国土地广袤、民族众多及其饮食文化差异等因素，本书在编写过程中，作了如下尝试：（1）本书主要供烹饪工艺与营养专业（中餐方向）使用，在教学中，应结合本专业毕业生的就业去向，有侧重地选择名菜品种进行教学。
（2）中国名菜是由我国各地方名菜组成，受地域文化、饮食习惯及社会经济等因素的影响，表现出明显的地方性。
而现代餐饮经营以兼收并蓄、彰显地方风味为特征，在编写过程中，我们以“立足地方名菜，集中特色佳肴”为指导思想，突出地方名菜的普适性和代表性，更好地为在校学生和烹饪爱好者服务。
（3）本书以国家示范院校建设为契机，以烹饪原料分类为主线，突出烹饪操作技能，将理论和实践有机地融为一体，为学生实现“做中学、学中做”积累经验。
本书由河南职业技术学院李保定副教授任主编，张勇任副主编。
河南职业技术学院马军卫负责图片的搜集整理工作。
河南职业技术学院刘志全副教授担任主审。
本书在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新成果，河南职业技术学院陈佳平副教授在全书完稿后给予了一些有益的修改意见，在此一并感谢。
由于时间仓促，水平有限，书中错误之处敬请各位专家学者、广大同仁和烹饪爱好者批评指正。
注：书中有些名菜如“金钱鹿肉”、“白烧鹿筋”、“五丝驼峰”等所用原料涉及国家保护的珍稀野生动物，入菜时必须采用人工养殖的原料。

内容概要

本书以我国地方名菜制作为出发点，分别介绍了蔬菜类名菜、水产类名菜、鱼类名菜、肉类名菜、禽类名菜、豆制品类名菜及其他名菜等内容。
各类名菜分别从菜品简介、质量标准和工艺关键等方面进行描述，重点突出名菜佳肴原料的搭配和制作过程，图文并茂，浅显易学。
对于地方名菜的选择，在考虑代表性、广泛性的同时，既突出烹饪制作知识，又体现实际操作技能。

本书可作为高职高专烹饪工艺与营养专业的教学用书，也可作为酒店管理、导游等相关专业的参考用书。

书籍目录

前言
第一章 概述
中国菜肴的发展过程
中国名菜的组成
中国名菜的特色
第二章 蔬菜类名菜
第三章 水产类名菜(一)
第四章 水产类名菜(二)
第五章 鱼类名菜
第六章 肉类名菜
第七章 禽类名菜
第八章 豆制品类名菜
第九章 其他名菜
参考文献

章节摘录

插图：（4）名厨名菜。
明代，御厨、官厨、肆厨（酒楼餐馆的厨师）、俗厨（民间厨师）、家厨和僧厨众多。
宋诩所著的《宋氏养生部》是一部官府食书，记述了作者从母亲那里学会不少名菜，特别是做烤鸭，整理出1010种菜品。
南通的抗倭英雄曹顶，在刀切面上有一手绝活儿。
名师潘清渠将412种名菜编成了《饕餮谱》一书。
清初名厨更多，有董小宛、陶方伯夫人、余媚娘、朱二嫂、陈麻婆、曾懿等。
袁枚在《厨者王小余传》中描述了江南名厨王小余，烹制菜肴选料“必亲市场”，掌控火候时“雀立不转目”，调味“未尝见染指之试”（即不用手指去尝），真正做到了“谨审其水火之齐”、“万口之甘如一口”。
晚清，又涌现出“狗不理包子”的创始人高贵友，“佛跳墙”的创始人郑春发，“叫化鸡”的创始人米阿二，“义兴张烧鸡”的创始人张炳，“散烩八宝”的创始人肖代，“皮条鳝鱼”的创始人曾永海；另有“抓炒王”王玉山，鲁菜大师周进臣、刘桂祥，川菜大师关正兴、黄晋龄，粤菜大师梁贤，苏菜大师孙春阳，京菜大师刘海泉、赵润斋，等等。
鱼肉禽蛋类名菜有水晶肴蹄、蟹粉狮子头、五元神鸡、钟祥蟠龙、软熘黄河鲤鱼焙面、李鸿章杂烩等名菜。
山珍类名菜有龙虎斗、蜗牛脍、飞龙汤、炸全蝎、雪梨果子狸、一品燕菜等奇馔异食。
宫廷名菜有八宝奶猪火锅、燕窝炒炉鸭丝、樱桃肉山药、驴肉炖白菜、煺羊肉乌叉等营养美味。
民间名菜有台鲞煨肉、云南鸡棕等风味名食。
寺观名菜有桑门香（酥炸桑叶）、萝卜丸、魔芋豆腐、金针银耳神仙汤等素食精品，还有“五套禽”、“罗汉斋”、“松鼠鱼”、“紫菜苔炒腊肉”、“虫草金龟”、“烤鸭”等。
这一时期成就最为突出的是宫廷菜、官府菜、寺观菜和市肆菜。
明代宫廷菜以汉菜为主，偏于苏皖风味；清代是满汉合璧，偏重于京辽风味。
官府菜有宫保菜（丁宝桢）、鸿章菜（李鸿章）、梁家菜（梁启超）、谭家菜（谭宗浚）等。
孔府菜以儒家文化为主，菜式为齐鲁风味，兼收各地之长，反映了清代“圣人菜”的风貌。
寺观菜分为大乘佛教菜和全真道观菜两支，大同小异。
市肆菜中鲁、苏、川、粤四大地方菜风味已形成，鄂、京、徽、豫、闽、浙、滇诸菜稳步发展；新兴的满族菜、朝鲜族菜、蒙古族菜和回族菜等，也纷纷打入市场，出现百花齐放的局面。
（5）宴席。
宴席发展到明清已日趋成熟，展示出中华饮食民俗风情。
最著名的是全羊席和满汉全席。
前者用羊20头左右，可以制出108道食馔；后者由满族茶点与汉族大菜组成，以燕窝、鱼翅、烧猪、烤鸭四大名珍为主，汇集四方异馔和各族美味，菜式多达一二百道，一般要分三日九餐吃完，烹饪技法偏重烧烤。
（6）烹饪成果。
明清两朝膳补食疗研究成果丰硕，如《食物八类本草》、《养生食忌》、《随息居饮食谱》等。
各类医食书籍中，影响最大的是李时珍的《本草纲目》和童岳荐的《调鼎集》，尤其是后者，集古食珍之大成。
此时还出现了袁枚、李渔两位烹饪评论家。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《中国名菜》：河南职业技术学院国家示范性高职院校建设项目成果

第一图书网, tushu007.com

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