

<<新概念中华名菜谱>>

图书基本信息

书名：<<新概念中华名菜谱>>

13位ISBN编号：9787501924790

10位ISBN编号：7501924791

出版时间：1999-09

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谢定源主编

页数：235

字数：201000

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>

<<新概念中华名菜谱>>

内容概要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。

本书从湖北的政治、经济、历史、文化的发展状况和对湖北名菜总体特征的量化分析这两个全新视角，诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。

它是自各类菜谱面市以来科技含量高、文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法，每款名菜都特设了以下小节：名菜品种举一反三的“菜品花样变化”；使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”；从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。

另外，名菜的制作流程以图表表示，使人一目了然，体现了菜谱编写的全新理念。

<<新概念中华名菜谱>>

书籍目录

一、湖北菜的历史与现状 1.湖北菜的萌芽期 2.湖北菜的开拓期 3.湖北菜的积累期 4.湖北菜的茁长期 5.湖北菜的成熟期 6.湖北菜的繁荣期二、湖北菜发展的有利条件 1.地理与物产优势 2.政治与经济优势 3.历史与文化优势 4.理论与技术优势 5.风味与品种优势 6.群众基础与声誉优势三、湖北名菜总体特征的量化分析 1.湖北名菜品种类型的量化分析 2.湖北名菜刀工成形的量化分析 3.湖北名菜烹调方法的量化分析 4.湖北名菜滋味类型的量化分析 5.湖北名菜色彩的量化分析 6.湖北名菜质感的量化分析 7.量化分析结果及其结论四、湖北名菜精品解说 1.蟹黄鱼翅解说 2.海参圆子解说 3.鸡茸笔架鱼肚解说 4.油烹银鱼干贝解说 5.冬瓜鳖裙羹解说 6.全家福解说 7.红烧鱼回鱼解说 8.葡萄鳊鱼解说 9.珊瑚鳊鱼解说 10.双黄鱼片解说 11.明珠鳊鱼解说 12.葱火靠鲫鱼解说 13.清蒸武昌鱼解说 14.海参武昌鱼解说 15.油焖缩项鳊解说 16.红烧瓦块鱼解说 17.荆沙鱼糕解说 18.橘瓣鱼汆解说 19.空心鱼圆解说 20.糍粑鱼解说 21.菊花财鱼解说 22.黄焖甲鱼解说 23.虫草八卦汤解说 24.红烧鲶鱼解说 25.二回头解说 26.皮条鳝鱼解说 27.糖枯鳝丝解说 28.鄂南石鸡解说 29.煨鲤鱼解说 30.虾蚱解说 31.软煎虾饼解说 32.酥嫩糊蟹解说 33.沉湖明珠解说 34.珍珠圆子解说 35.粉蒸肉解说 36.应山滑肉解说 37.黄州东坡肉解说 38.千张肉解说 39.蟠龙菜解说 40.元宝肉解说 41.黄焖牛肉解说 42.藜蒿炒腊肉解说 43.紫菜苔炒腊肉解说 44.夹沙肉解说 45.状元油解说 46.桂花炙骨解说 47.虎皮蹄髈解说 48.虾蛋蹄筋解说 49.核桃腰解说 50.荷花肚解说 51.小笼粉蒸牛肉解说 52.火腿牛鞭解说 53.蜜枣羊肉解说 54.米酒蒸鸡解说 55.板栗烧仔鸡解说 56.琵琶鸡解说 57.翰林鸡解说 58.瓦罐鸡汤解说 59.芙蓉鸡片解说 60.爆野鸡丁解说 61.八宝全鸭解说 62.红烧野鸭解说 63.母子大会解说 64.糖醋麦啄解说 65.酥黄雀解说 66.溜松花解说 67.武当猴头解说 68.豆腐盒解说 69.三鲜千张卷解说 70.椒盐蛋皮椿卷解说 71.散烩八宝解说 72.银耳柑羹解说 73.拔丝猕猴桃解说 74.桂花红薯饼解说 75.蜜汁山药球解说 76.黄陂烧三合解说 77.龙凤配解说 78.金包银·银包金解说 79.白云黄鹤解说 80.春笋炒肉解说 “菜品花样变化”索引主要参考书目后记

<<新概念中华名菜谱>>

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>