第一图书网, tushu007.com

<<新概念中华名菜谱 四川名菜>>

图书基本信息

书名：<<新概念中华名菜谱 四川名菜>>

13位ISBN编号：9787501925001

10位ISBN编号：7501925003

出版时间：1999-09

出版时间：中国轻工业出版社

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

第一图书网, tushu007.com

<<新概念中华名菜谱 四川名菜>>

内容概要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。
本书从四川的政治、经济、历史、文化的发展状况和对四川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。

第一图书网, tushu007.com

<<新概念中华名菜谱 四川名菜>>

书籍目录

（凡菜品前标有“*”标记的，文前均配有图片）
一 四川菜的历史与现状/1.四川菜的孕育萌芽时期/2.四川菜的初步形成时期/3.四川菜的蓬勃发展时期/4.四川菜的成熟定型时期/5四川菜的繁荣创新时期/二 川菜发展的有利条件/1.地理与物产优势/2.经济与习俗优势/3.技术与理论优势/4.风味与品种优势/5历史与文化优势/6市场与人才优势/三 四川名菜总体特征的量化分析/1.四川名菜品种类型的量化分析
2四川名菜形态的量化分析/3.四川名菜烹调方法的量化分析/4.四川名菜滋味类型的量化分析/5.四川名菜色彩的量化分析/6.四川名菜质感的量化分析/7量化分析结论
四 四川名菜精品解说/1.干烧鱼翅解说/2.菠饺鱼肚解说/3.鸡皮鱼肚解说/4.白汁鱼肚卷解说/5.家常海参解说/6.金钱海参解说/7.酸辣海参解说
8.菊花鲍鱼解说/9.双吃鲍鱼解说/10.绣球干贝解说/11.酸菜鱿鱼解说
12.蝴蝶鱿鱼解说/13.鱿鱼烩肉丝解说/14.火爆鱿鱼解说/5.干贝葵菜解说
16.芙蓉燕菜解说/7.菠萝鲜贝球解说/8.干烧大虾解说/9.椒盐虾饼解说
20.百花江团解说/1.干烧岩鲤解说/22 大蒜石爬鱼解说/23.芹黄鱼丝解说/24.菊花鱼解说/25.大千干烧鱼解说/26.砂锅雅鱼解说/27.东坡墨鱼解说/28.炝锅鱼解说/29.锅贴鱼片解说/30.三色鱼丸解说/31.凉粉鱼解说
32.葱酥鱼解说/33.糖醋脆皮鱼解说/34.豆瓣鱼解说/35.豆腐鲫鱼解说
36.泡菜鱼卷解说/37.东坡肘子解说/38.坛子肉解说/39.回锅肉解说
40.锅巴肉片解说/41.蒜泥白肉解说/42.鱼香肉丝解说/43.姜汁腰片解说
44.小笼粉蒸牛肉解说/45.水煮牛肉解说/46.灯影牛肉解说/47.干煸牛肉丝解说/48.夫妻肺片解说/49.枸杞牛冲汤解说/50.火爆肚头解说/51归芪羊肉汤解说/52.鱼香兔花解说/53.怪味鸡块解说/54.贵妃鸡翅解说
55.棒棒鸡丝解说/56.宫保鸡丁解说/57.太白鸡解说/58.椿芽烘蛋解说
59.樟茶鸭子解说/60.虫草鸭子解说/61.神仙鸭子解说/62.芥末鸭掌解说
63.竹荪肝膏汤解说/64.软烧仔鹅解说/65.鲜熘鸠丝解说/66.子母会解说
67.干收鹌鹑解说/68.麻婆豆腐解说/69.百花豆腐解说/70.口袋豆腐解说
71.冬瓜燕解说/72.干煸冬笋解说/73.糟醉冬笋解说/74.开水白菜解说
75.酱酥桃仁解说/76.八宝瓤梨解说/77.雪花桃泥解说/78.八宝素烩解说
79.八宝锅蒸解说/80玫瑰锅炸解说/“菜品花样变化”索引/主要参考书目

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