

<<创意中国菜>>

图书基本信息

书名：<<创意中国菜>>

13位ISBN编号：9787501979523

10位ISBN编号：7501979529

出版时间：2011-9

出版时间：轻工

作者：《美食与美酒》杂志社

页数：175

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>

## <<创意中国菜>>

### 内容概要

好看不好吃，不算成功；好吃不好看，也不算成功；又好吃又好看没有新意，仍然不算是成功。以味为中心，以养为目的；古为今用，洋为中用；以中国传统烹饪的味道为基础，技法为依托，同时吸纳西餐美食元素来创作菜品，以健康、时尚、好看、好吃为主题。

菜依然是中国的味道，但经过创新、改良的菜在保持着中国传统菜的底韵的同时又集百家之长。西餐文化始终只是创新中国菜的一种借鉴，而不是根本，创意中国菜真正的根是中国数千年的饮食文化。

而《创意中国菜》一书，收集并记录了《美食与美酒》杂志自创刊至今的70余道菜品精选，乃当下最具时尚的中餐菜品的集体汇演，其用料之精，排盘之考究均属上乘之作，是值得收藏的必看之书。

《创意中国菜》一书提倡创新、创意和创造。

“创新”是将中国传统的烹饪技法和现代饮食文化艺术巧妙结合在一起的新烹饪艺术；“创意”旨在提炼传统的中国菜谱制作方法、用全新的美食理念进行加工，以精致的形式将其展现；而“创造”追求以“味”为核心，以“养”为重点的新中国菜。

## <<创意中国菜>>

### 作者简介

《美食与美酒》杂志是中国生活方式类媒体中的经典。作为引领中国新消费主义享乐生活的精致读本，《美食与美酒》拥有国内最具实力的期刊出版团队，锁定中国最具生活品位与消费能力的读者群，集赏心悦目的图文故事、悦活心灵的情致生活于一体，在品位、畅饮、表达中领略全球都市精英们的生活真知。不断创新内容、善于发掘天才、涵盖经典生活，全力打造生活艺术家的特质，已经使《美食与美酒》成为中国最具影响力的享乐主义生活方式杂志的主角，成为国内城市精英读者生活潮流的引路人。

<<创意中国菜>>

书籍目录

春天宜平补、清补

蔬菜类

芝麻酱拌粉皮

百合鲜笋竹荪盏

中式沙拉

烤三文鱼皮萝卜沙拉

豆制品类

香草豆腐拌红莓酱

禽蛋类

雕王香糟醉春鸡

两吃鸡

24小时腌烤春鸡

畜肉类

稻草肉

水产类

软壳蟹天妇罗, 香料红米椰子泡沫配芒果雪葩

菠菜虾仁

小豆味噌蒸鱼

夏威夷果煎鱼马蹄芦笋

南禅腐皮蒸鱼

其他

薄饼炒合菜

葱花盘丝饼

盛夏要俱全五味

蔬菜类

脆杯橄榄

汤酱草头

酱焖茄子

小野葱拌粉条

菌菇类

培根蘑菇炒鸡蛋

芥菜干贝蒜子菌菇

豆制品类

海胆紫苏松花蛋皮豆腐

什锦豆冻拌青豆冻汤

辣白菜豆腐沙拉

禽蛋类

鸡肉丸子烤鱿鱼热情芒果墨汁汤

皮蛋酸姜冰

荷叶蒸鸡

水产类

虾多士甜辣荔枝酱

酸辣鸳鸯乌鱼蛋羹

姜蒸明虾

高汤星斑翅

## &lt;&lt;创意中国菜&gt;&gt;

柠檬香沙丁鱼

其他

坚果葡萄沙拉拌芒果荔枝

什锦包饭

金瓜布鲁利拌椰香冰淇淋

入秋减辛增酸以养肝气

蔬菜类

什香菜拌核桃仁

菌菇类

香煎熏味白灵菇

禽蛋类

炭烤鸭脯拌土豆泥

油浸鸡翅奶油玉米酱

芒果火鸭筒

红油风味鸡

烧椒鹌鹑蛋

畜肉类

无花果烤糖排

水产类

和式海味汤

铁观音煎银鳕鱼

面酱大烧鳕鱼柳

脆皮蜜制桂花虾

剁椒笋骨蒸带鱼

腐皮龙虾饺清甜茴香头虾子茶

桂花醋虾仁

清蒸柑橘对虾柠檬南瓜丝

藏红花汁焗龙虾

韭菜炒河虾

其他

红豆相思糕

滑子菇鹅肝酱油炒饭

迷迭香焦糖香橙蛋挞

严冬固肾养阳

蔬菜类

锅虾肉配白菜

黑豆芽拌鲜虾

菌菇类

长寿菌炖瑶柱

禽蛋类

香煎鹅肝脆梨拌提子酱

农家柴鸡炖干豆角

畜肉类

干拌牛肚

蜜汁生烤排骨

梅干菜焖烧牛肋骨

小炒黑山羊

<<创意中国菜>>

黑椒安格斯牛柳香脆乳酪沙拉8

水产类

萝卜浓汤煮鳊鱼

蒜香大虾中东小米

好味酱炒螺片

新三味生蚝

金汤小米酿百花刺参

其他

三鲜锅贴

缤纷冰糖葫芦

枣末糊配泡泡油糕

石窝太子炒饭

红枣枸杞木耳冻酒煮白桃和黑糖浆

山野鹿角菜配火腿

## &lt;&lt;创意中国菜&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：做法：1.面粉加入盐和水，拌和、揉匀制成面团，醒约45分钟。

2.将面团放在面案上，双手将面揉成长条；两手各执一端，运用臂力使面条上下抖动，一手向里，一手向外转动，随即将两端合拢，拧成麻花形。

反复以上操作，直至均匀上劲。

3.将上好劲的面条放在面案上，撒上干面粉。

去掉两头后，将其对折，以一手捏住两个头，另一手抓住面条的另一端，悬空拿起，两手用力向两边拉伸，不停地上下抖动。

反复以上操作(至少7次)，直至拉成细丝。

4.把油均匀地涂抹在细丝上，撒上葱碎、分成6份，盘成直径约3厘米的饼状：在平底锅中放油煎至两面金黄，装饰红彩椒丝即可。

菜式特点：这道清淡却有浓郁味道的小点心非常适合春天食用，细细的葱花仿佛蕴涵了无限勃发的生机，让人觉得精神百倍。

用油煎过的葱花饼细腻而不油腻，面香中混合着葱香，让人想起小时候的早餐味道。

不复杂的制作方式也为你提供一个表现厨艺的机会。

营养说明：香葱富含谷氨酸，能刺激胃液分泌，有助增进食欲，葱叶部分含更多维生素A、维生素C。

葱所含挥发油成分主要为含硫化合物、不饱和脂肪酸等，这些成分有助于消化、抗癌、及杀菌消毒。

葱花盘丝饼含有提供热能的碳水化合物，还含有蛋白质、多种维生素及矿物质。

<<创意中国菜>>

编辑推荐

《创意中国菜》中国最具品位的生活方式杂志《美食与美酒》权威出版。  
倾力呈现70余道传统与创新的中式菜品及配酒建议，老味道·新做法，悦享生活之美。



<<创意中国菜>>

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>