

<<餐厅点菜率最高的家常菜>>

图书基本信息

书名：<<餐厅点菜率最高的家常菜>>

13位ISBN编号：9787506458665

10位ISBN编号：7506458667

出版时间：2009-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：周范林

页数：256

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>

## <<餐厅点菜率最高的家常菜>>

### 前言

中国烹饪是科学，是文化，是艺术，这是被世人所公认的。

川、徽、鲁、粤、闽、浙、湘、苏是中国烹饪八大菜系，更是中华饮食文化的结晶和瑰宝。

何谓菜系？

菜系就是风味流派，如俗话说：“一地一乡风，一地一风味。”

我国幅员辽阔，气候地域、民情风俗、物产资源、饮食习惯等条件各不相同，使得我国的烹饪在总体格调一致的情况下，形成了众多的风味流派和万种以上的传统经典菜品。

风味流派的存在是烹饪艺术与科学发展的结果，反映了中国烹饪的丰富多采，就如书法、绘画、武术、京剧等有不同的风格流派一样。

中国烹饪的风格流派，即为“菜系”。

中国古代无“菜系”之说，但有“帮口”之说。

所谓“帮”是指从业人员的地区性行帮，所谓“口”则指的是口味，即地方风味特色。

“菜系”是20世纪50年代才出现的词。

“帮口”、“菜系”名称不同，含义也不完全一样，但在反映地方菜品的风味特色上是一致的。

八大菜系及其菜品和技法名称等并无规范和定规，它们是历代饮食文化的积累和沉淀，经过相当长的实践总结出来的。

我国地方风味的划分，历来众说纷纭。

有一说是四大地方风味，即川、徽、鲁、粤，即最有影响的我国三大流域孕育的四大菜系；还有一说是，在川、徽、鲁、粤之外，再加闽、浙、湘、苏，称为八大菜系；也有人主张再加上海、北京，成为十大菜系；还有人主张再加鄂、豫、秦、辽成为十四大菜系；更有主张一省一个菜系，如此等等。

总之，风味流派的划分对于烹饪的发展有积极的作用，有差异就有比较和竞争，相互推动、补充，也能促进烹调技法的发展，把烹饪水平推向更高的阶段。

八大菜系中魅力不衰的菜品都是通过巧妙的烤、煮、蒸、炸、炒、焖、炖、煲、酱卤和凉拌等烹调技法体现和传承的。

本书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精心选入八大菜系传统经典的菜品，不乏“精中之精”。

本书编著者立意高新，视角广阔，按不同的烹调技法将全套书分为四册，又按八大菜系分门别类地汇集菜品2400道之多，以家常、易作，有典型性的菜品为主，把菜品的形状、味道、营养调制到最佳状态，把制作的手艺上升到艺术水准，而且十分注重膳食平衡。

编著者用心良苦，不遗余力地使八大菜系中贴近百姓生活，将“乐吃易做”和“雅俗共赏”的菜品囊括书中，且有生活中鲜见的“原创菜肴”。

全书既有文化含量，又有技术含量，美观实用。

广大读者将从本书中获得最新的资讯，可在自家餐桌上无师自通地操练八大菜系，吃出特色，吃出家常，吃出风味。

由此，我十分乐意襄助此套书的出版，并热情地推荐给千千万万广大读者，特此为序。

## <<餐厅点菜率最高的家常菜>>

### 内容概要

我国的烹饪流派有很多，其中最具影响的莫过于川、徽、鲁、粤、闽、浙、苏、湘八省的烹饪流派，即人们常说的“八大菜系”。

本系列图书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精选八大菜系中2400道经典菜品，按不同的烹饪技法分为4册，以家常、易做、营养均衡为特色，带您尝遍神州美食，让您品味中国八大菜系的独特风味。

## &lt;&lt;餐厅点菜率最高的家常菜&gt;&gt;

## 书籍目录

推荐序 21种厨房必备的基本工具及用法20种基本切法 川 餐厅点菜率最高的家常菜 肉末泡菜·鱼香茄子·太师豆腐 腐竹烧肉·蒜苗豆腐·红烧酥肉 鱼香肉丝·四川豆腐·糖醋排骨 蒜香排骨·香酥排骨·陈皮排骨 五香排骨·鱼香排骨·果酱排骨 山椒猪蹄·麻辣猪尾·五香猪尾 红油猪舌·水煮脑花·家常脑花 鱼香脑花·蒜泥白腰·盐水猪肝 白油肝片·大蒜肥肠·萝卜炖肉 家常牛筋·山椒乌鸡·麻辣蹄花 姜汁味鸡·怪味仔鸡·椒香公鸡 炸纸包鸡·鱼香鸡块·小煎鸡肉 水滑鸡片·酸菜锅鸡·辣烧鸡公 奶油鸡片·酸辣鸡块·贵妃凤翅 宫保鸡丁·盐水鸡块·花椒仔鸡 白斩鸡块·口水鸡条·香辣鸡块 椒麻鸡块·香糟鸡片·鸡翅冬笋 菜心鸭肝·鱼香鸭块·青豆鸭条 家常鸭块·樟茶仔鸭·盐水肫肝 葱烧鸭肝·三鲜菊肫·麻辣鹌鹑 豆瓣鲫鱼·怪味酥鱼·豆腐鱼籽 葱烤鲫鱼·瓦块鲤鱼·茄汁鱼花 豆瓣鲤鱼·腰果鱼排·川味鲶鱼 大蒜鲶鱼·菊花鲜鱼·川辣虾仁 鱼香虾仁·葱油银耳·三鲜锅巴徽 餐厅点菜率最高的家常菜 酥炸番茄·荠菜丸子·什锦豆芽 茶枣里脊·葱香里脊·酥糊里脊 金钱香菇·豆腐皮炒肉丝·三丝拌肉 面筋腐竹·腐竹煨笋·番茄腐竹 徽式肉丸·徽州栗球·洪武豆腐 软嫩菇肉·炸香脆肉·凤阳酿豆腐 鸡腿排骨·菇扒三鲜·豆芽排骨汤 丝瓜排骨·花生排骨·豆芽肋排 腐皮猪蹄·腊肉千张·丝瓜腊肉 火腿百叶·白扒腐竹·火腿茄瓜 百叶腰片·汆嫩腰片·腰夹鸡脯 腰丁腐皮·锅贴腰子·枇杷猪肝 果汁牛柳·牛肉豆腐·丝瓜牛肉 牛肉菜花·蚂蚁上树·羊肉番茄 羊肉萝卜·徽式羊肉·绿柳兔丝 蒜香嫩鸡·铁板仔鸡·腐竹鸡丝 茄汁鸡块·捶嫩鸡块·腐乳嫩鸡 清炸鸡块·松仁百叶·菜心百叶 鸡丝百叶·双丝百叶·银芽鸡丝 口蘑嫩鸡·茄汁嫩鸡·五味鸡米 鸡脯口蘑·三鲜冬瓜·徽州蒸鸡 凤爪冬瓜·八宝鸡蛋·木耳鱼头 锦绣鱼丝·扒草鱼条·炸青鱼排 炸冬菇鱼·徽式烧鱼·徽式鳝糊 嫩炒虾仁·丝瓜虾仁·安徽寿腐鲁 餐厅点菜率最高的家常菜 番茄里脊·干炸里脊·黄瓜里脊 家常肉丝·五花肉烧土豆·香辣五花 肉塌豆腐·五香肉干·芹黄里脊 脆炸里脊·清炸里脊·麻香里脊 萝卜里脊·豆干肉丝·滑炒里脊 肉片冬笋·椒盐肘条·椒泥排骨 酱烧排骨·九转大肠·椒盐肥肠 软炸腰花·青椒牛肉·茄汁牛肉 酥炸牛排·红扒牛筋·软炸里脊 羊肉萝卜·香辣雏鸡·烤小雏鸡 纸包鸡丝·椒形鸡卷·油冲鸡脯 冬菇鸡条·鸡腿扒菜·白汁鸭条 芙蓉鸭子·菇笋鸭肝·麻香鸭肝 雪花鸭肝·清炸鸭肫·高丽松花 豆豉鲫鱼·醋椒鲤鱼·银丝全鱼 五香带鱼·鸡汁虾仁·雪花虾片 双吃大虾·炸大板虾·番茄大虾 番茄虾仁·腰果虾仁·炸鲜虾仁 蟹黄豆腐·酥香海带·肉末木耳 炸糖醋丸·鸡刨豆腐·八宝豆腐 锅塌豆腐·酸辣豆腐汤·珍珠豆腐 三美豆腐·葱烧豆腐·油淋豆腐 香椿豆腐·清炸豆腐·火腿蚕豆 蜜汁山药·炸萝卜丸·香辣土豆丝 糯米藕片·奶汁冬瓜·八宝辣椒粤 餐厅点菜率最高的家常菜 闽 餐厅点菜率最高的家常菜 浙 餐厅点菜率最高的家常菜 湘 餐厅点菜率最高的家常菜 苏 餐厅点菜率最高的家常菜 附录

<<餐厅点菜率最高的家常菜>>

章节摘录

插图：

## <<餐厅点菜率最高的家常菜>>

### 编辑推荐

《餐厅点菜率最高的凉拌菜》倡导膳食十大平衡，营养十大搭配，把八大菜系营养美食送上餐桌。由中国著名营养专家李瑞芬，饮食文化专家林文杰推荐。

<<餐厅点菜率最高的家常菜>>

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>