

<<名菜家做鱼>>

图书基本信息

书名：<<名菜家做鱼>>

13位ISBN编号：9787506467940

10位ISBN编号：7506467941

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：犀文资讯

页数：127

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>

<<名菜家做鱼>>

前言

中国是一个文明古国，饮食文化源远流长，这得益于汉代中西（西域）饮食文化的交流。汉代是中国饮食文化的兴盛时期，汉朝时张骞从西域带回芝麻、茴香、胡萝卜、大葱、大蒜等种子，为汉朝菜肴提供了新的原料品种。

另外，汉朝的厨师将从西域带回来的厨艺与中源的厨艺进行融合，形成更具特色的烹饪技艺。东汉还发明了植物油。

这些为菜肴的丰富与美味打下良好基石。

唐宋、明清以后，随着经济的繁荣与发展，各地饮食文化交融汇集，取长补短，并与各地的饮食习惯与特点相结合，形成了既有共性，又具个性的饮食特色。

我国八大菜系正是在这样一个大背景下逐步形成的，在这八大地域中，名厨们又在实践中创造性地烹饪出了众多名菜，深受人们的喜爱。

名菜深受人们的喜爱，但往往只能在上一定档次的酒楼、餐馆才能品尝到这美味佳肴。

为了能让大家在家也能烹饪出名菜，也能享受名菜的美味，我们特别策划了这套书，这套书分为《名菜家做鸡》、《名菜家做鸭鹅》、《名菜家做鱼》、《名菜家做猪肉》、《名菜家做蔬菜》、《名菜家做牛羊肉》、《名菜家做面点》。

本书是《名菜家做鱼》，汇集了全国最具代表性的以鱼为主料的110多道名菜，这些菜肴做法的介绍详细具体，语言易懂，即使是初入厨房的你，也能学着轻松做出美味。

书中介绍了菜肴特点，你可以对比下，看自己烹饪出来的名菜是否与之相符。

另外，书中还附有小贴士，或告诉你烹饪技巧，或告诉你烹饪注意事项，或告诉你烹饪常识等等，内容丰富实用，是你烹饪时的好助手！

本书设计精美，内容丰富，通俗易懂，科学性、知识性、实用性、趣味性融于一体，非常适合广大家庭及烹饪爱好者使用。

<<名菜家做鱼>>

内容概要

本书是《名菜家做鱼》，汇集了全国最具代表性的以鱼为主料的110多道名菜，这些菜肴做法的介绍详细说明具体，语言易懂，即使是初入厨房的你，也能学着轻松做出美味。

书中介绍了菜肴特点，你可以对比下，看自己烹饪出来的名菜是否与之相符。

另外，书中还附有小贴士，或告诉你烹饪技巧，或告诉你烹饪注意事项，或告诉你烹饪常识等等，内容丰富实用，是你烹饪时的好助手！ 本书设计精美，内容丰富，通俗易懂，科学性、知识性、实用性、趣味性融于一体，非常适合广大家庭及烹饪爱好者使用。

<<名菜家做鱼>>

书籍目录

粤菜 新法蒸鳊鱼 潮州蒸鱼 砂蔻蒸鱼 蒸鱼豆花 潮州大鱼丸 平锅福寿鱼 豉汁蒸鱼头 郊外
大鱼头 香滑鲈鱼片 炒乌鱼球 煎封鲳鱼 香糟烧鲤鱼 红烧黄花鱼 陶都鸳鸯鲩鱼 大蒜焖鲑鱼
松仁百合炒鱼片 石湾鱼腐 金针熏鱼闽菜 清蒸立鱼 福寿临门 水煮鱼片 姜丝炖鲈鱼 浓汤
裙菜煮鲈鱼 炒鳊鱼冬笋 罗锅鱼片 香糟带鱼 煎糟鳗鱼 椒盐鱼条 咸鱼蒸茄子 秋水芙蓉 苦
中作乐 红烧鱼块浙菜 鲜菇鱼片 雪菜黄鱼 雪花鱼丝羹 萝卜氽鲫鱼 炸熘鳊鱼 五柳鱼 酒焖
全鱼 炒醋鱼块 软熘鲈鱼 糟熘鱼白 彩熘黄鱼 宋嫂鱼羹湘菜 金腿鲫鱼 烩酸辣鱼丝 梅菜蒸
鱼尾 翠竹粉蒸鱼 清蒸武昌鱼 芙蓉鲫鱼 葱辣鱼 剁椒蒸鱼头 豆辣蒸鱼 银鱼稀卤豆花
徽菜苏菜川菜鲁菜

<<名菜家做鱼>>

章节摘录

插图：

<<名菜家做鱼>>

编辑推荐

《名菜家做·鱼》：名菜家做系列

<<名菜家做鱼>>

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>