

<<新编精品鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<新编精品鲁菜>>

13位ISBN编号：9787508264707

10位ISBN编号：7508264703

出版时间：2010-10

出版时间：金盾出版社

作者：吴吴天，吴杰 主编

页数：90

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>

<<新编精品鲁菜>>

内容概要

鲁菜就是山东菜，是由济南和胶东两大流派构成。

以其风味独特、制作精细而享誉内外、是举世公认的中国四大菜系之一。

本书分为5大类（畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类），共200个品种，不仅包括了传统的经典鲁菜，还广泛收入了近年来涌现的创新菜品（品种）。

书中所介绍的制作方法翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，不断实践，就不难做出色香味形俱佳的、地地道道的山东特色菜，为日常饮食增添美味。

本书内容丰富，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品鲁菜>>

作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点30种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》等150余部著作。

<<新编精品鲁菜>>

书籍目录

一、畜肉类 蒜爆肉 炸熘肉 樱桃肉 煎雏肉 木樨肉 香熏肉 山东酥肉 火爆燎肉 奶汤核桃肉 焦熘肉片 爆炒肉片 香辣肉丝 芫爆里脊丝 滑熘里脊 糖醋里脊 酱爆肉丁 四喜丸子 南煎丸子 蒸熘丸子 招远蒸丸 冰糖肘子 参扒肘子 吴记扒肘子 吉香扣猪肘 红扒猪脸 香熏排骨 红烧排骨 生炒排骨 红参猪排 双蔬羊肉 扒羊肉条 香酥羊腿 单县羊肉汤 双宝鹿肉 红烧牛肉 枸杞牛肉 番茄牛肉 蒜蓉花腱 珍珠鞭花 红烧鞭花 红烧蹄筋 辣椒口条 芫爆散丹 脆熘大肠 葱烧大肠 红烧大肠 辣子大肠 九转大肠 香辣板肠 辣炒肚片 红烧肚块 翡翠肚片 蒜香羊肚 汤爆双脆 油爆双脆 油爆腰花 爆三样 爆腰肚 熘肝尖 奶汤银肺 炅百叶二、禽蛋类 清蒸鸡 参枣蒸鸡 农家扒鸡 人参乌鸡 玉杞乌鸡 乳香鸡腿 黄焖鸡块 炸熘鸡块 红烧仔鸡 生炒辣子鸡 掐菜鸡丝 麻酱鸡丝 芦荟鸡丝 鸡丝蜇皮 酱爆鸡丁 吉利鸡丸 双龙会凤 鸡里蹦 葱香鸭子 锅烧鸭子 浓汤鸭盅 口蘑鹅脯 宽粉炖鹅 白蘑乳鸽 红扒松鸽 炸烧鹌鹑 菊花鸡胗 醋香胗肚 母子相随 三不沾 酱香鹅蛋 黄瓜煎蛋饼 茴香炒鸡蛋三、水产类 烧镜鱼 糖醋鲤鱼 蔬烧鳊鱼 珍珠鳊鱼 醋椒鳊鱼 红烧鳗鱼 侉炖目鱼 豆腐鲫鱼 糖醋带鱼 牡丹带鱼 椒盐银鱼 冰糖甲鱼 红烧甲鱼 葱油金鳞鱼 干煎黄花鱼 拖蒸黄花鱼 清蒸多宝鱼 吉祥如意鱼 豆皮烧鲶鱼 椒麻嘎鱼豆腐 红烧鱼头 沙锅鱼头 酱香鱼头 蒜烧鱼方 滑熘鱼片 蒜香鱼块 蘑菇鱼块 翡翠全鱼丸 油爆鱿鱼花 芫爆鱿鱼卷 黄鱼豆腐羹 肉香鱼唇 红焖鱼翅 乌龙戏珠 游龙戏凤 炸焖泥鳅 炸烹鱼丝 群龙聚首 焗大虾 铁板虾 炸烹大虾 糖醋大虾 仙人掌爆双鲜 赛螃蟹 清腌醉蟹 绣球干贝 翠豆爆扇贝 枣杞炖龟 猪手炖参龟 山东海参 葱烧海参 肉片烧海参 三鲜扒海参 三鲜南瓜 炸蛎黄 清汆蛎子 金银裹蛎子 油爆鲜螺 韭菜炒蛎子 菜心拌蜇皮四、豆制品类 炒豆腐脑 肉末豆腐 沙锅豆腐 锅煽豆腐 三美豆腐 皮蛋豆腐 锅贴豆腐 肉酱拌豆腐 大葱炒豆腐 虾干炖豆腐 三宝豆腐箱 博山豆腐箱 蒸扒豆腐盒 熘豆腐丸子 蒸扒三白 牛肉炒冻豆腐 焖肉炖冻豆腐 蒜酱烧豆干 青笋炒豆干 京酱豆腐丝 浓香豆腐卷 香熏豆腐条 鲜墨炒豆皮 葱头炒豆泡 酱香黄豆芽 蒜香腐竹 香煎油皮饺五、蔬菜类 炸茄盒 拔丝金枣 姜汁芸豆 海米菜心 醋熘白菜 栗子烧白菜 肉炒鞭笋 扒蟹黄白菜 金钩挂银条 葱油茄丝 蒜香烧茄子 雪里蕻炒肉丁 金针炒肉丝 白菜炒双珍 肉末炒滑菇 龙眼鲜奶糕 苋菜补血汤 拌芥蓝猪心 肉丝大拌菜

<<新编精品鲁菜>>

章节摘录

插图：中国菜以色、香、味、形、器俱佳而闻名中外，以其特色形成的中国饮食文化，是中华文明的瑰宝。

我国幅员辽阔，物产丰富，由于各地区的自然气候、地理环境和物产特色的不同，各地的生活习惯与传统的饮食习俗也有很大差别，在饮食的做法、吃法上形成了各自的特点，因而也就形成了不同的菜系。

本书是教您学做著名菜系系列丛书之一的《新编精品鲁菜》。

鲁菜又称山东菜，它由济南和胶东两个地方风味菜构成。

在烹调中选料考究、刀工精细、调味适中、功于火候。

常见的烹调技法有：爆、炒、熘、炸、烧、塌、焖、扒，并以鲜咸适度、清爽脆嫩而闻名，尤以调制奶汤、清汤最为著称，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。

山东人喜食生辣（即大葱、大蒜），善用葱香调味，大葱、大蒜味香，有畅风顺气、疏散油腻、杀菌健胃和刺激食欲等功效。

胶东人在烹制海鲜上更有独到之处，在力求清鲜保留原味的烹调方法上，具有一定代表性。

<<新编精品鲁菜>>

编辑推荐

《新编精品鲁菜》由金盾出版社出版。

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>