

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511232588

10位ISBN编号：7511232582

出版时间：2012-9

出版时间：光明日报出版社

作者：本书编写组

页数：189

字数：197000

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>

<<舌尖上的中国>>

内容概要

本书舍弃了一般菜谱强调菜目多、菜式新、以烹饪技巧和食材分类的形式，遵循纪录片《舌尖上的中国》以食物承载情感文化的宗旨，通过邀请来自全国各地的朋友“菜式海选”，确定了本书色香味意形五个主题。

后期制作团队延续前一本菜谱微距摄影的风格，更加强调营造居家用餐的温馨感，尝试还原食物的本色，拍出诱人的鲜香，分享缠绵的余味，讲述佳肴的美意，拼出故乡的形状。

编辑上用心推敲菜式信息，特别增加了“寻找攻略”和“关键”两个版块。

相信这些深深打动了我们的美味，也一定能为您还原那时、那地、那景、那味，唤起我们心底珍藏的那些关于味道的共同记忆。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

第一章 事物的本色

红三剁
小鸡炖蘑菇
排骨炖豆角
咸鱼贴饼子
煎饼
黑芝麻糊
油焖大虾
乌草饭
小炒黄牛肉
糟猪蹄
文蛤
拌海蜇
竹笋炒肉
粉蒸肉
雪里蕻烤毛笋
盐水鸭
茄子炒长豆角
松仁玉米

第二章 诱人的鲜香

花椒肉
素鸡
海南鸡饭
大盘鸡
素丸子
扬州炒饭
皮蛋瘦肉粥
双椒鱼头
毛氏红烧肉
担担面
燃面
烤羊肉串
雪菜毛豆肉末炒笋丝
炸蛎黄
酸菜氽白肉
红烧大黄鱼
糊饼
鸭血粉丝汤

第三章 缠绵的余味

鸡粥
四季烤麸
糖醋小排
卤面
虾酱
宫保鸡丁

<<舌尖上的中国>>

凉皮
油泼面
三杯鸡
灌辣椒
胡辣汤
手抓饭
炒面片
长沙臭豆腐
河南烩面
渍菜粉儿

第四章 佳肴的美意

响糊鳝丝
面拖小黄鱼
阳春面
筱面
菜团子
糯米丸子
火夹清蒸鸡枞
竹筒饭
八宝豆腐羹
腊八蒜
糊塌子
炒咯吱
懒龙
褡裢火烧
咯吱盒儿
花溪牛肉粉
烧白
折耳根炒腊肉

第五章 故乡的形状

百叶包肉
豆腐脑儿
疙瘩汤
肉焖子
炸酱面
排叉
热干面
宁波汤圆
瓦罐汤
泡菜
叫花鸡
过桥米线
荷叶包饭
醪糟珍珠丸子
糯米藕
拉条子
锅盔

<<舌尖上的中国>>

蒸槐花

锅包肉

炒蛭子

第一章 事物的本色

红三剁

小鸡炖蘑菇

排骨炖豆角

咸鱼贴饼子

煎饼

黑芝麻糊

油焖大虾

乌草饭

小炒黄牛肉

糟猪蹄

文蛤

拌海蜇

竹笋炒肉

粉蒸肉

雪里蕻烤毛笋

盐水鸭

茄子炒长豆角

松仁玉米

第二章 诱人的鲜香

花椒肉

素鸡

海南鸡饭

大盘鸡

素丸子

扬州炒饭

皮蛋瘦肉粥

双椒鱼头

毛氏红烧肉

担担面

燃面

烤羊肉串

雪菜毛豆肉末炒笋丝

炸蛎黄

酸菜氽白肉

红烧大黄鱼

糊饼

鸭血粉丝汤

第三章 缠绵的余味

鸡粥

四季烤麸

糖醋小排

卤面

虾酱

<<舌尖上的中国>>

宫保鸡丁

凉皮

油泼面

三杯鸡

灌辣椒

胡辣汤

手抓饭

炒面片

长沙臭豆腐

河南烩面

渍菜粉儿

第四章 佳肴的美意

响糊鳝丝

面拖小黄鱼

阳春面

筱面

菜团子

糯米丸子

火夹清蒸鸡枞

竹筒饭

八宝豆腐羹

腊八蒜

糊塌子

炒咯吱

懒龙

褡裢火烧

咯吱盒儿

花溪牛肉粉

烧白

折耳根炒腊肉

第五章 故乡的形状

百叶包肉

豆腐脑儿

疙瘩汤

肉焖子

炸酱面

排叉

热干面

宁波汤圆

瓦罐汤

泡菜

叫花鸡

过桥米线

荷叶包饭

醪糟珍珠丸子

糯米藕

拉条子

<<舌尖上的中国>>

锅盔
蒸槐花
锅包肉
炒蛭子

<<舌尖上的中国>>

章节摘录

插图：

<<舌尖上的中国>>

编辑推荐

《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略2》选用最精炼的传统菜式制作方法，带您用最少原料和最简步骤成就不寻常的好滋味，精心设置了最细致的操作关键提示，让您初次做菜即可获得完美成功。

<<舌尖上的中国>>

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>