

<<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：9787511233172

10位ISBN编号：7511233171

出版时间：2012-10

出版时间：光明日报出版社

作者：《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略3》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

本书延续本套书系的章节设置思路，分为江海之余味、五味之灵动、味蕾之甘甜、异域之情致、岁月之沉淀五章。

选菜以简约二字作为“地道”的首要标准，恪守但凡居家做菜多以简约为要的原则，确保正宗的同时简化步骤；同时，基于对烹饪“感觉”的重视，增多了“关键”板块的内容，将妈妈级、祖母级的烹饪心得完整呈现；摄影团队也从“感觉”入手，餐具大巧若拙，用光突出自然感觉，菜式成品图的设计强调您初见它时的感觉——映满眼帘，如同就端在桌前。

愿每一道菜都能让您有如若初见的感觉，由之带来的幸福滋味久久溢满心田。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

第一章 江海之余味

- 罗锅鱼片 / 010
- 热炆鲈鱼 / 012
- 彭城鱼丸 / 014
- 三丝敲鱼 / 016
- 龙井虾仁 / 018
- 汕尾虾蛄 / 020
- 和乐蟹 / 021
- 避风塘炒蟹 / 022
- 宫门献鱼 / 024
- 炒蟹黄油 / 026
- 赣州小炒鱼 / 028
- 酸辣鱼羹 / 030
- 柠檬乌头 / 032
- 白醮鳙鱼头 / 034

第二章 五味之灵动

- 抓炒里脊 / 038
- 炒肝儿 / 040
- 姜鸡 / 042
- 扒肘子 / 044
- 炒双冬 / 046
- 冷面 / 048
- 蒜泥白肉 / 050
- 叉烧 / 052
- 艇仔粥 / 054
- 银针鸡丝 / 056
- 和味牛杂 / 058
- 水煮牛肉 / 060
- 毛血旺 / 062
- 油爆双脆 / 064
- 三丝茼笋卷 / 066
- 九转肥肠 / 068
- 炸牛肉 / 070
- 清蒸牛蹄筋 / 072
- 酱红萝卜 / 074
- 三鲜豆皮 / 076
- 沙茶鸡丁 / 078
- 荔浦芋扣肉 / 080
- 泥鳅钻豆腐 / 082
- 西湖莼菜汤 / 084
- 锅巴菜 / 086
- 烧南北 / 088
- 酸辣豆花 / 090
- 牛肉小汤包 / 092
- 香辣田螺 / 094

## &lt;&lt;舌尖上的中国&gt;&gt;

- 鸡茸豆腐 / 096  
第三章 味蕾之甘甜  
雪衣豆沙 / 100  
炒米奶茶 / 101  
三不粘 / 102  
冰糖湘莲 / 104  
黄桂柿子饼 / 106  
海南椰子盅 / 108  
葡式蛋挞 / 110  
双皮奶 / 112  
心太软 / 114  
清油盘丝饼 / 116  
奶汤银丝 / 118  
桂圆鸡 / 119  
芒果西米露 / 120  
黏豆包 / 122  
炸汤圆儿 / 124  
奶汤核桃肉 / 126  
第四章 异域之情致  
酱汤 / 130  
红烧琵琶肉 / 132  
拌牛肉 / 134  
大理饵块 / 136  
姜拌汤 / 137  
丁丁炒面 / 138  
安多面片 / 140  
人参鸡片汤 / 142  
葡国鸡 / 144  
胡椒饼 / 146  
丸林卤肉饭 / 148  
扒冻豆腐 / 150  
第五章 岁月之沉淀  
尚稽豆腐皮 / 154  
江州水浒肉 / 156  
庐江小红头 / 158  
定襄蒸肉 / 160  
应山滑肉 / 162  
粉鱼 / 164  
高平烧豆腐 / 166  
晋城烧大葱 / 168  
商芝肉 / 170  
烧肉藏珠 / 172  
沙县豆腐丸 / 174  
龙城螺蛳粉 / 176  
龙泉烧香菇 / 178  
糖蒸肉 / 180  
蚝油凤爪 / 182

<<舌尖上的中国>>

汤泡肚 / 184

芙蓉鸡片 / 186

蛋饺 / 188

## <<舌尖上的中国>>

### 章节摘录

版权页：插图：同样是用鱼肉做原料，鱼丸是将鱼肉剁碎攒成丸子，三丝敲鱼则是将鱼肉碾碎敲成厚实的鱼片，没有食材的增减，没有作料的加入，只是将食材转化为另一种形态，就发掘出食材崭新的一面，这不可不谓是中国人特有的饮食智慧。

浙江人在三丝敲鱼的敲打声中，不仅获得了多层次的口感体验和味蕾触动，更融入了对生活的深深理解和领悟。

主料 鲩鱼，去刺取净肉、切片 辅料 淀粉 青菜心 清汤 盐 料酒 水发香菇，切丝 鸡脯肉，切丝 火腿，切丝 鸡油 做法 1.在砧板上放上淀粉，用小木槌将鲩鱼片敲成粘面鱼片；2.清水烧沸，将鱼片落锅煮熟，捞出入冷水过凉；3.把煮熟后的鱼片和青菜心放入沸水锅中氽一下，捞起沥干；4.炒锅中倒入清汤，放进鱼片、青菜心、盐、料酒，用中火烧沸，撇去浮沫，放入香菇丝、鸡脯肉丝、火腿丝，淋上鸡油，起锅盛入汤盘即可。

关键 1.鱼肉的鱼刺应尽量去尽；2.淀粉不宜放多，鱼肉不粘砧板即可。

## <<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3》编写组编著的《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略3》中的每一道菜都能让您有如若初见的感觉，由之带来的幸福滋味久久溢满心田。

<<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>