## <<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 热炝鲈鱼 / 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 三丝莴笋卷 / 066 九转肥肠 / 068 炸牛肉 / 070 清蒸牛蹄筋 / 072 酱红萝ト/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

### <<舌尖上的中国>>

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,更融人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,撇去浮沬,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