

<<中国八大菜系菜谱选>>

图书基本信息

书名：<<中国八大菜系菜谱选>>

13位ISBN编号：9787530801840

10位ISBN编号：7530801848

出版时间：2005-4

出版时间：天津科学技术出版社

作者：田可

页数：473

字数：384000

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>

<<中国八大菜系菜谱选>>

内容概要

在烹饪中，我国有许多流派，是以省份和地区划分的。

其中最有影响的，也是社会公认的，莫于过鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、皖八省的烹饪流派了，即人们常说的“八大菜系”。

一种烹饪流派的产生，是受一定的环境和条件和影响的；一种烹饪流派的形成，是经过漫长的时间来验证的；当然，一个菜系的发展，单有历史悠久这一点还是不够的，还要有独到的烹饪特色。

除“八大菜系”之外，还有鄂、陕、豫、晋诸省的烹饪流派，也各有千秋。

近年来，宫廷菜、官府菜（如北京谭家菜）、清真菜、素菜、堂菜（指“人大”会堂）、辽宁菜、黑龙江菜等，也都是古貌新颜，形成了我国烹饪园地的繁花似锦。

《中国八大菜系菜谱选》就是在这块烹饪花园中，撷英集粹，汇成一束斑斓花族，奉献给海内烹饪界和热爱烹饪之道的读者，使大家能遍尝各方佳味，纵览肴苑群芳。

<<中国八大菜系菜谱选>>

书籍目录

肉菜类 鲁菜 奶汤核桃肉 锅烧肘子 绉纱肉 火爆燎肉 麻粉肘子 玻璃肉 酥
白肉 脆炸里脊卷 汤爆双脆 网油三丝卷 萝卜肉 济宁面筋丸子 炸大扁丸子
招远蒸丸 糖酥丸子 九转大肠 炒腰花 糟油口条 炸熘肝尖 单县羊肉汤 炸脂
盖 扒牛肉条 川菜 回锅肉 酱爆肉 生爆盐煎肉 脆滑肉 香糟肉 东坡肉
荷叶蒸肉 香炸蒸肉 合川肉片 麻辣肉片 鱼香肉丝 干煸肉丝 龙眼咸烧白 姜
汁肘子 豆瓣全肘 锅烧肉 炸熘肉卷 灯影牛肉 卤牛肉 干煸牛肉丝 鱼香牛肝
小笼粉蒸牛肉 锅酥牛肉 子姜炒羊肉丝 红烧羊肉 火爆腰花 蚕丝肚 兰花肚
丝.....水产菜类禽、蛋、野味菜类甜、素、凉菜类火锅、沙锅、汤菜类附录一 名词解释附录二 广
东菜的说明后记

<<中国八大菜系菜谱选>>

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>