

<<上海名菜>>

图书基本信息

书名：<<上海名菜>>

13位ISBN编号：9787532615186

10位ISBN编号：7532615189

出版时间：2004-5

出版时间：上海辞书出版社

作者：邵建华

页数：212

字数：175000

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>

<<上海名菜>>

内容概要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。

本书从上海的政治、经济、历史、文化的发展状况和对上海名菜总体特征的量化分析这两个全新视角，诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。

它是自各类菜谱面市以来科技含量高，文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法，每款名菜都特设了以下栏目：名菜的“成名原因”；名菜品种举一反三的“菜品花样变化”；使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”；从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。

另外，菜品制作流程以图表示，使人一目了然，体现了菜谱编写的全新理念。

<<上海名菜>>

书籍目录

一 上海菜的历史与现状 1 上海菜的萌芽时期 2 海派菜的形成及发展时期 3 海派菜的成熟定型时期 4 海派菜的繁荣创新时期二 海派菜发展的有利条件 1 地理与物产优势 2 特殊的租界文化 3 市场经济优势 4 菜肴创新优势 5 技术与人才优势 6 风味与品种优势三 上海海派名菜总体特征的量化分析 1 海派名菜品种植类型的量化分析 2 海派名菜刀工成形的量化分析 3 派派名菜烹调方法的量化分析 4 海派名菜滋味类型的量化分析 5 海派名菜色彩的量化分析 6 海派名菜质感的量化分析 7 量化分析结果及其结论四 上海海派名菜精品解说 1. 虾子大乌参解说 2. 蟹黄色翅解说 3. 龙王赴宴解说 4. 糟八珍解说 5. 红烧鲳鱼解说 6. 糟香甩水解说 7. 生熏白丝鱼解说 8. 青鱼煎糟解说 9. 青鱼秃肺解说 10. 烟鲳鱼解说 11. 狮子戏球解说 12. 酱汁青鱼中段解说 13. 砂锅大鱼头解说 14. 扇形甩水解说 15. 奶汤鲫鱼解说..... “ 菜品花样变化 ” 索引主要参考书目后记

<<上海名菜>>

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>