

<<经典鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<经典鲁菜>>

13位ISBN编号：9787533155513

10位ISBN编号：7533155513

出版时间：2010-4

出版时间：山东科学技术出版社

作者：姚海扬 编

页数：386

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>

<<经典鲁菜>>

前言

鲁菜是中国著名的四大菜系之一，它技艺精湛，风格独特，内涵丰富，覆盖地域广阔，有北方代表菜的称誉。

什么是鲁菜？

如果详细阐述：鲁菜是深受儒家文化滋润，运用多样食材，依据齐鲁地域人群的饮食习惯，以其精妙的烹饪技艺所制作，经过历代辛勤智慧的劳动者丰富和实践所积淀形成的，流行和影响着黄河中下游流域及其以北的广大地区，被世人公认为是堂正中和，大方高雅菜点的集合体系。

2009年春，第一部完整总结鲁菜文化的巨著《中国鲁菜文化》，在诸多专家、学者的倾力协作下出版发行。

山东科学技术出版社的编辑独具慧眼，提出组织编写“中国鲁菜大系”丛书，为厚重的《中国鲁菜文化》一书配套推出，进一步系统完整地体现鲁菜的丰富内涵。

为此，我们集结了长期从事鲁菜教育、鲁菜烹饪和餐饮经营的有识之士，组成撰写团队，使该丛书汇集鲁菜之精要，集鲁菜之大成，既概括了传统鲁菜，又呈现出创新鲁菜的新风貌和上乘之作，本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品尝鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

<<经典鲁菜>>

内容概要

鲁菜是中国北方广大地区的流行菜系，被称誉为堂正中和，大方高雅的菜品。本书从鲁菜烹饪技法的角度，精选了传统鲁菜的经典之作，详细分列了主料、辅料、调味料、烹制技法、菜品味型、操作工艺流程、食疗评价、美食典故等。体现出厚重的鲁菜文化和技法。

<<经典鲁菜>>

书籍目录

一、鲁菜独特技法 (一) 酥法 1.糟鱼 2.酥菜 (二) 软炸法 1.软炸里脊 2.软炸腰穗 3.软炸虾仁
(三) 糟熘法 1.糟熘鱼片 2.糟熘三白 (四) 酱爆法 1.酱爆肉丁 2.酱爆鸡丁 (五) 芫爆法 1.芫
爆里脊丝 2.芫爆肚仁 3.芫爆乌鱼条 4.芫爆鱿鱼卷 (六) 醋烹法 1.醋烹腰穗 2.醋烹鸡块 3.醋烹
虾段二、鲁菜常用技法三、鲁菜烹饪技法简介

<<经典鲁菜>>

编辑推荐

本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

酱爆鸡丁 汤爆双脆 琉璃肉 鸡丝拉皮 挂霜果仁 落叶琵琶虾 香椿豆腐
蜈蚣腰丝 水晶鸡 松子肚卷 糟煎茭白 酥炸春花肉 炒辣子鸡 糖醋黄河鲤鱼
菊花虾仁 三鲜鹌鹑蛋 油爆肚头 炸雪丽大蟹 炸龙凤丝托 坛上八珍 酱焖加吉鱼
银杏戏四花 焗烧大虾 四喜鸭子 乌龙寒熊掌 扒鲍鱼芦笋

<<经典鲁菜>>

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>