第一图书网, tushu007.com

# <<福建菜谱>>

## 图书基本信息

书名：<<福建菜谱>>

13位ISBN编号：9787533517731

10位ISBN编号：7533517733

出版时间：2002-5

出版时间：福建科学技术出版社

作者：林华 编

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

第一图书网, tushu007.com



## 前言

汤菜居多，变化无穷。
闽菜多汤（特别是福州风味），这与闽人要求质鲜、味纯、滋补有关。
闽人以为在诸多烹饪技法中，最能达到上述要求的当属汤菜。
闽系汤菜强调汤与菜的配合，先吊汤后烹菜，以汤增鲜，相辅相成，达到清脆鲜美的效果。
清脆爽口，别具一格。
闽菜口味强调清脆爽口。
海鲜原料多有一种韧性，烧过头则嚼不动，只有恰当的刀工和火候，才能达到脆嫩的效果，也只有精心调味，才能保持原味。
因此，闽菜特别注重选料精细、泡发恰当、调味精确、制汤考究、火候适宜等诸环节，以期达到清脆爽口的目的。
由于地域的区别，福州菜偏于清淡，闽南菜香脆居多，闽西菜则乡土气息浓郁。
风味名小吃是闽菜中的又一朵奇葩，它以米、面类制品和海鲜小烹为特色。
米、面制品又分（米时）、（米斋）、糕、饼、面、卷等几类，其风味是糯嫩、松软、香酥、甜润；
海鲜小烹多以滩涂小海为原料，味鲜、质脆，佐料丰富。

第一图书网, tushu007.com

# <<福建菜谱>>

## 内容概要

《福建菜谱》分成海鲜、肉禽等三部分，详细介绍了闽南风味菜的主料、调料及配料，并附有精美的图片。
《福建菜谱》分福州风味、闽南风味、闽西风味和名小吃4册，为闽南风味。
内容全面，图文并茂，讲解通俗易懂，实用性强。

第一图书网, tushu007.com



## 作者简介

林华，1935年出生，福州人；现任福建省烹饪协会副会长兼秘书长、中国烹饪协会第二届理事；参与编写过《中国米面食品大典》福建条、《中华民族饮食风俗大观》福建篇、八大菜系丛书《闽菜》一册，在《中国烹饪》、《美食》、《四川烹饪》等杂志上发表过多篇论文。

第一图书网, tushu007.com

# <<福建菜谱>>

## 书籍目录

一、海鲜类生煎大明虾古法蒸红斑油焗红（虫寻）诏安虾枣汤桂花蚵肉奶汤大黄鱼膏鲟糯米饭东壁龙珠唸汁烹斗鲳同安煎（虫寻）加力鱼灯白菜凤肚甲鱼汤闽南马蹄酥菜脯灯加力鱼通心河鳗鹭岛松鼠鱼龙全黄瓜鱼明火烧鱼翅西施浣纱香酥鳗鱼鲍参扒鹅掌龙舟竞渡明火烧鲍鱼花生丁香鱼枸杞煲大虾红烧大鲍鱼吉利甘露球鲜奶龙虾球铁板河鳗沙拉海鲜卷（虫寻）肉萝卜丝煨八珍兰花鲜鲍鱼酥皮香芒虾清蒸皇帝鱼脆皮三色卷金盅虾烟熏鲨鱼片高汤冻花双仁虾米龙宫水晶蚌绿带（虫寻）包啤酒煎肉（虫寻）发财金钱菇吉利蟹钳沙拉小虾菇凤液龙虾豉油金梭鱼香蕉酿虾枣葵花鲍鱼三色锅贴鱼烤花当归炖（虫寻）虎香酥鲜明虾赤鱼白菜包红烧虎斑鱼冻虎沙鱼油焗肉松鱼烟熏大墨鱼银丝烩金钮酸辣墨鱼羹沙茶鲜带子葱烧花枝燕丝花枝饼竹筒蛤蜊（虫寻）肉扒鱼唇酱香腌血蚶菠萝带鱼沙茶煸旺螺脆皮老蛏卷白沙螺片带子生菜包脆皮双耳卷西芹炒沙虫豉汁蒸鲜贝捆烧黄鳝蒜香鱿鱼环翠竹黄鳝丝上汤扒螺脯陈埭柴把蛏青瓜鱼肚蒜烧河鳗球二、肉禽类双全蹄包花螺炖排骨南乳酱香排漳州金钱酥当归牛筋煲薄饼酱香排沙茶炒牛肉酱水排骨芗城荔果肉老姜焖羊肉红焖牛蹄芋泥香酥鸭牛王献宝温补羊腩煲春生酒焖老鹅当归炖牛腩玉指太极鸡双芽炖鸭胗椒盐羊排茶香鸭川芎炖牛尾咖喱浸乳鸽东山烧腱陵蝴蝶肚尖巴戟炖番鸭蚝油牛肉串荷香糯米鸭生菜鹧鸪松蒜香乳鸽三、其他蒜烧石鳞腿蟹肉雪蛤羹脆皮茄子夹包烧嫩豆腐南瓜豆腐嫩饼菜金莲豆腐虾仁芥菜饭上汤菜心煲

第一图书网, tushu007.com



## 章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

# <<福建菜谱>>

## 编辑推荐

《福建菜谱(闽南风味)》是由福建科学技术出版社出版。
《福建菜谱(闽南风味)》精选出的每道菜肴均配置了彩色效果图和具体操作步骤。
不仅可供各餐厅宾馆使用，亦是家庭改善饮食的最佳参考。

第一图书网, tushu007.com

# <<福建菜谱>>

## 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