

<<济南大众菜点>>

图书基本信息

书名：<<济南大众菜点>>

13位ISBN编号：9787533721541

10位ISBN编号：7533721543

出版时间：2001-6

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：李志刚 编著

页数：177

字数：160000

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>

<<济南大众菜点>>

内容概要

山东被誉为“齐鲁之邦”，其文明荫及后世。

今人公认为祖国文化遗产之一的烹饪技术，在齐鲁大地形成较早，称为鲁菜，在我国饮食文化领域占有重要地位。

由于山东各地的地理人文差异较大，鲁菜又分为诸多风味菜，济南即为其一。

济南菜宴席格局讲究排场。

在宴席开始要摆各种形象的冷花盘，五彩缤纷，即可看，又好吃。

甜菜作为宴席的组成部分，拔丝、琉璃、蜜汁、蜜脂等，都是济南传统甜菜所用的烹调方法。

济南菜的形成和发展，经历了漫长的历程，至明清时代才自成格局。

创制细腻，色味俱佳，已成为济南菜的特色。

近年来，随着改革开放的步伐，济南集百家之长，继承、挖掘、开拓、创新、创制了许多新的菜肴，使济南菜更加绚丽鲜艳，为鲁菜百花园增加了新的内容，使鲁菜的各种风味流派更加丰富多彩。

<<济南大众菜点>>

书籍目录

第一篇 济南菜肴 冷菜 排肘子 水晶肘子 拌里脊丝 芝麻肉丝 肉松 五香肉干
 椒泥排骨 炆腰花 蜈蚣腰丝 糟油口条 松子肚卷 醉肚仁 芥末蹄筋 筒子鸡
 麻辣鸡导体 芥末鸡皮 五香酱允 鸡丝拉皮 冻粉拌鸡丝 绣球鸡胗 五香茶鸡
 子 熏鸽蛋 五香鸭冻 拌烤鸭丝 凉拌鸭掌 盐水虾 炆对虾片 炆活虾 酱汁
 鱼 五香鱼 葱椒鱼 靠虾 姜汁藕 海米莴苣 麻汁豆角 香椿豆腐 虾子炆茭
 白 炆炆芹菜 五午面筋 珊瑚白菜 盐水毛豆 卷煎 五香粟子..... 素菜 炒熘爆
 煊菜 烧焖煨烩菜 炸煎蒸炖菜 汤菜 海鲜菜 第二篇 济南小吃 甜品 咸品

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>