

<<川湘风味土菜>>

图书基本信息

书名：<<川湘风味土菜>>

13位ISBN编号：9787534552243

10位ISBN编号：7534552249

出版时间：2007-1

出版时间：江苏科技

作者：陈忠明

页数：177

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>

## <<川湘风味土菜>>

### 内容概要

川湘风味是一个大风味菜系，与京鲁风味菜系、闽粤风味菜系、淮扬风味菜系并称中国四大风味菜系。

土菜，顾名思义是指源于乡镇民间、在乡镇民间流行且有一定影响范围的菜肴。土菜深深植根于普通乡村百姓之家，犹如民间传产一样，受传播条件及研究人群的限制。虽然有些土菜已经被挖掘、开发，作为地方风味特色菜肴，但仍有一些土菜“养在深闺人未识”。研究土菜，不仅是适应市场经济的需要，还是研究中国烹饪发展的需要。土菜是一切具有商品属性菜肴的源头。研究整理土菜是为了商业应用。开发土菜是经营餐饮业的经理们已经意识到的大事之一。本书为“家乡土菜系列丛书”之一，介绍了川湘风味土菜制作方法和技巧。

## &lt;&lt;川湘风味土菜&gt;&gt;

## 书籍目录

概述一、肉类 潇湘猪手 千张肉 葱油烧牛蹄筋 鲜香瓦煲菜 筒子肉 豉汁排骨 折耳根炒腊肉 龟羊汤 发丝百叶 烤云腿 豆豉蒸肉 毛家红烧肉 马莲焖肉 扣肉片 独山盐酸扣肉 牙白梗子炒肉片 小尖椒炒肉 豆豉扣肉片 干豇豆烧排骨 炒腊肉片 腌笋炒腊肉丝 豆渣烧猪头 蒸风肉 腌菜香牛肉 小炒羊肉 清蒸羊肉 羊肉锅 花江狗肉 沙锅羊杂 干锅三腊 四川腊肉 夫妻肺片 麻酱腰片 坛子肉 回锅肉 炸肥肠 红葱烧腊肉 酸辣狗肉 干锅毛豆猪尾 盐煎肉 冬菜腰片汤 水煮牛肉 毛肚火锅 萝卜连锅汤 蚂蚁上树 手撕牛肉 荞面圪坨羊腥汤 腊猪头 腊兔肉 腊狗肉 猪血丸子 吹肝 酸肝 牛肉干 生熏猪肉 捆蹄 血肠 酸辣炒肝片 红烧浮皮 口味蛇 清蒸竹鼠 蒜烧竹鼠 剁椒蒸田鸡 大边炉 腊味合蒸 全家福 火腿炒茄瓜二、水产类 香辣黄鱼 豆豉爆小鱼 泡椒昂斯鱼 香辣福寿螺 韭黄炒螺蛳肉 香辣蟹 辣鱼粉皮 干锅肉蟹 干烧刺参 魔芋鳝片 泡菜鱼 豆瓣海参 紫苏炒田螺 农家鱼 剁椒蒸鱼头 香茅草烤鱼 豆豉鱼 豆瓣鲜鱼 糟辣脆皮鱼 泡菜鲫鱼 酸菜鱼 曝腌鱼 椒麻鲈鱼 干煸鳝鱼 水煮泥鳅片 荷叶粉蒸鳊鱼 茶叶蒸鲫鱼 椒盐脆鳝 手撕干鱼仔 川椒龙凤球 紫龙脱袍 水煮鱼 泡椒墨鱼仔 口味虾 老妈子带鱼 柴把鱼 煎连壳蟹 熏大黄鱼 豆瓣黄鱼 咸鱼烧茄子 汤泡菊花鱼三、禽蛋类 口水鸡 小煎鸡 鸡豆花 朵颐辣子鸡 炒辣鸡片 茄子 汽锅鸡 香炸龙凤腿 茶油焖鸡块 腐乳鸡丁 茶树菇烧野鸡 香辣鸡鸭肠 盐酸菜干烧鱼 魔芋烧鸭 干锅鸡 可乐鸡翅 芋头烧鸡 烧鸡公 剁椒鸡翅 炒血鸭 鸡杂炒干巴菌 重庆毛血旺 地锅 荷叶粉蒸鸡 乡村嫩鸡 板栗烧童鸡 柴把鸭汤 花溪清汤鹅火锅 爆炒乌鸡 东安仔鸡 麻辣仔鸡 香辣乡村小炒鸡 麻仁香酥鸭 老姜鸡 炸八块 清汤滑鸡球 石灰水蒸蛋四、蔬菜类 油香椿 红椒蒸香干 剁椒笋片 辣炒茄子 豆豉小辣椒 炒山芋泥 花生炖四果 陈家辣豆腐 火筒煨酥豆 蒸酿豆腐 豆腐饺 香菜炒豆渣 三下锅 翡翠豆瓣酥 鱼香菜心 绿柳素鸭 乳香土豆球 蘑菇炒二花 毛豆煎臭豆腐 怪味苦瓜 草菇烧笋 海棠冬菇 炸豆腐丸子 鲜奶芦笋 翠绿象牙 茄汁兰花干 醋熘莲花白 酸豆角肉末 酸辣手撕茄子 豆豉炒辣椒 酸菜粉丝冻豆腐 什锦蜂窝豆腐 黄瓜泡菜 香菇芋头肉丝粥 首乌烧百合 麻婆豆腐 油鸡棕 菜豆腐 家常豆腐汤 川式素烩 素合川肉片 鱼香茄子煲 干煸冬笋 泡菜肉末 酸辣白菜 蘑菇炖豆腐 鲜蘑腐竹 旱蒸南瓜 美味双耳 家常茄子 夹馅豆腐 雪花豆腐 干锅手撕包菜

<<川湘风味土菜>>

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>