

<<凉菜>>

图书基本信息

书名：<<凉菜>>

13位ISBN编号：9787535238177

10位ISBN编号：7535238173

出版时间：2007-1

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：陈绪荣

页数：92

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>

## <<凉菜>>

### 内容概要

凉菜，顾名思义为冷吃菜肴。

由于烹制方法大多凉拌，因此很好地保留了其营养成份。

它对于刀工有着极其严格的要求，拼摆技巧性强，切配时大部分原料皆为熟制原料，这就与热菜烹调方法有着截然不同。

尽管如此，但它快捷方便，且取料广、种类丰、味型多样、价廉物美、色泽艳丽、成形美观，可以说没有人不喜欢凉菜、拒绝凉菜尤其是那些爱好杯中之物的老少爷们儿，离了凉菜几乎就没法生活，时常便是几瓶啤酒、一碟花生米，从太阳落山一直坐到大天亮。

可以想象，要是没这碟花生米作伴，光喝几口“寡”酒，会是个啥滋味？

湖北凉菜与其蒸菜、煨汤相比，显然逊色了许多。

其实，鄂菜中的凉菜也有着很深的文化积淀，其中不乏诸多精品。

凉菜一直在背后为鄂菜的发展与壮大作着不朽的贡献。

此本辑录的大多是一些简单易做，已经深入人心的家常小凉菜，特适合中低档酒楼及家庭制作。

<<凉菜>>

作者简介

陈绪荣，男，汉族，1968年8月出生于湖北阳新。

国际烹饪大师、中华御厨、中国烹饪大师、国家高级烹饪技师、国家高级公共营养师。

现任国际餐饮协会(IFSA)首席顾问、美食专家俱乐部主席、中华名厨委员会副会长兼秘书长、中国食文化研究会副秘书长、中国民间菜发展研究中心主任、

## &lt;&lt;凉菜&gt;&gt;

## 书籍目录

武昌汾蹄麻辣牛肉干节节根拌鸡丝久久鸭脖五香熏鱼虎皮凤爪水豆豉酒醉小溪虾腐皮蛋卷糖醋熏鱼香  
 卤牛舌卤水金钱肚红卤凤翅红油脆耳手撕鱼五香带鱼糖醋小排卤水鹅胗生菜卷果丝五香牛肉香辣鱼丁  
 香辣鲑鱼糖醋瓜条雪里蕻拌毛豆红卤鹅掌糟卤凤翅果汁鸭条凉拌节节根椿拌皮蛋烟熏鹌鹑糖醋带鱼炆  
 拌莴笋芝麻里脊香麻泥鳅青椒拌皮蛋香酥鲫鱼香卤乳鸽冰花蜜枣桂花糯米藕芝麻鸭肝酒醉基围虾怪味  
 花生沙龙宴泡凤瓜卤豆腐干火烧青椒芝麻牛肉芝麻西芹凉拌鲜豆瓣卤水鸡胗樊城鱼冻甜酸小洋葱炆拌  
 红菜薹蒜泥豇豆锦绣蛰丝醋椒黑木耳剁椒牛百叶柠檬藕片麻辣鸭舌蒜泥黄瓜盐水鸭肝红卤鸭头奇香鱿  
 鱼丝话梅花生?鱼拌雪菜香菜萝卜丝凉拌皮冻吞辣小河虾香卤猪尾五香驴肉香椿拌腊鱼银丝拌金菇灌香  
 肠水果沙拉柠檬瓜条咸菜拌藕丝三色鸭丝野芹拌藕丝酸辣鱼皮泡菜拌鹅丝水果拌蜜枣蒜茸菠菜卤水鹿  
 筋葱根百叶金牌酱猪手芝麻酥鱼山菇肚丝山乡狗肉家乡素鸡卤水野笋尖手剥笋凉拌野菜花武汉酱板鸭  
 开胃拌鳝丝咖啡牛肉干野芹拌鹅肠泡椒鹅方脆皮大肠水晶鹿肉卷泡椒泥鳅

<<凉菜>>

章节摘录

插图

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>