

<<百味家乡菜>>

图书基本信息

书名：<<百味家乡菜>>

13位ISBN编号：9787535238313

10位ISBN编号：7535238319

出版时间：2007-7

出版时间：湖北科技

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>

<<百味家乡菜>>

内容概要

“家乡菜”即广大城乡居民祖祖辈辈日常制作和食用的菜肴，遍布东西南北，各有不同的地方风情、民族风情和家庭风味。

它是中国菜的根源与基础，产生于民间，多由主妇操持，代代相传。

《百味家乡菜》汇集了一百种经典民间菜和创新菜，让南北各地的读者读来更为亲切。

特别是那些远离家乡的游子，读了这《百味家乡菜》，就仿佛见到了儿时的故乡，《百味家乡菜》让您轻松把全国各地的家乡菜搬入家中，为您和您的家人带来温馨。

<<百味家乡菜>>

作者简介

陈绪荣，湖北阳新县人，中国烹饪大师，国际烹饪大师，现任中国民间菜发展研究中心主任、全国烹饪美食专家俱乐部主席、湖北省烹饪协会北方联谊会副秘书长、国际餐饮协会首席顾问、中国名厨店战略促进会首席顾问、中国饭网顾问、中华名厨委员会副会长兼秘书长、百年荣记饮食文化发展有限公司总经理等职。

从事中国烹饪及饮食文化研究工作多年，多次在全国和世界烹饪大赛中荣获各类奖项，多次在湖北电视台、中央电视台现场表演菜肴制作，受邀在全国多家星级宾馆做特色湖北菜和主办美食节，并先后在《中国烹饪》、《中国食品》、《四川烹饪》、《烹调知识》、《东方美食》、《餐饮世界》等报刊杂志上发表文章180余篇，约200万字。

多年来致力于民间乡土菜的开发，在北京成立“中国民间菜发展研究中心”，出版过《湖北特色菜》、《民间乡土菜》、《流行乡土菜》等光盘。

<<百味家乡菜>>

书籍目录

1 牛鞭焖龟肉门2 家乡茄子3 瓠子炖牛肉4 鲜笋酸菜羊肉5 羊肉末蒸扇贝6 黄瓜炒小肚7 兰花炒蛙腿8 鱼丝菜心粉丝9 辣子炒文蛤10 民间禽杂门11 花生牛掌门12 虾仁炒黄花菜门13 猴头驴肉门14 童年小椒煮田螺门15 鲜果鱼丁门16 鱼子豆瓣门17 剁椒蒸鱼嘴门18 脆炸芦荟门19 栗子金球门20 椒盐山菌菇门21 大碗野鸭香22 香辣羊脑23 三鲜豆油卷24 红丝银鱼25 家乡龟苓膏26 孜然羊棒27 玉米棒煮蟹子28 荷兰豆炒牛柳29 青菜木耳炒鸡蛋30 剁椒炒蛋白31 辣猪排骨32 咸蛋黄菜心33 杏仁豆瓣鸡34 莲藕煨排骨35 白萝卜煮咸肉36 红烧鱼嘴37 芦笋煮鱼虹38 银杏烩鲜鱿39 小鱼烧海蜇40 香椿豆腐41 凤凰虾尾42 脆炸香菜丸43 鸡蛋拌炸河虾44 泡菜炒鸭胗45 韭菜炒田螺46 海鲜烩豆腐47 干笋焖鸭掌48 南瓜炖麻鸡49 凉爽烩50 千张皮鲈鱼51 白豆腐煮干虾52 水乡茄汁花菜53 灯笼椒烧丸子54 黄瓜玉米粒55 红汤鱼片56 鹅肉炖鱼鳔57 红焖羊蹄58 麻辣鸡脆骨59 海带煮泥鳅60 腐竹白果猪肚61 丝瓜炒肥肠62 百合三文鱼63 菜头炒顺风64 鸡汤海参65 韭菜炒蛭肉66 面包夹鳊鱼67 菊花鱼肚68 豆苗丁香鱼69 酸菜煮鱼头70 山菇鳊片71 黄瓜炒鸡丸72 椒盐真地鳖73 珊瑚炒鹅肉74 鲜参鸽子汤75 杏仁鱼糕76 滑水鱼77 山菇牛舌78 家乡河虾79 煎豆腐小白菜80 果冻芦荟萃81 酸菜煮海鲜丸82 红煨猪手83 刺嫩芽炒炸肉84 农妇小鸡炖牛肠85 酸菜白肉86 美味野菜糊87 葱烧鲫鱼88 黄豆猪蹄煲89 杂血羹90 黄瓜烩肉丸91 蒜薹鱼茸92 酸菜煮虾干93 娃娃菜蒸豆腐94 笋尖爆鳊片95 山药五花肉96 银芽蛋丝97 煎煎香98 麻辣田螺99 干豆角蒸扣肉100 鲜豌豆蒸瘦肉泥

<<百味家乡菜>>

章节摘录

插图

<<百味家乡菜>>

编辑推荐

“家乡菜”即广大城乡居民祖祖辈辈日常制作和食用的菜肴，遍布东西南北，各有不同的地方风情、民族风情和家庭风味。

它是中国菜的根源与基础，产生于民间，多由主妇操持，代代相传。

本书汇集了一百种经典民间菜和创新菜，让南北各地的读者读来更为亲切。

特别是那些远离家乡的游子，读了这本书，就仿佛见到了儿时的故乡，本书让您轻松把全国各地的家乡菜搬入家中，为您和您的家人带来温馨。

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>