

<<家常口味菜>>

图书基本信息

书名：<<家常口味菜>>

13位ISBN编号：9787535743817

10位ISBN编号：7535743811

出版时间：2005-10

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：李菁

页数：175

字数：147000

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>

## <<家常口味菜>>

### 内容概要

湘菜即湖南菜，是我国著名的八大菜系之一。

湘菜的发展有着悠久的历史 and 深厚的根基，在几千年的漫长岁月中，经广大劳动人民和历代烹饪师的不断实践、引进、交流、总结、锐意创新，逐渐形成了颇具文化内涵的地方菜系，誉满天下。

而近10年来兴起的湖南民间家常口味菜——新潮湘菜，作为湘菜的品系，从一开始登上餐饮业这个竞争激烈的大舞台，则以其良好的表现精湛的技艺，令无数消费者为之倾倒。

由此可见，新潮湘菜如此深入人心，就是迎合了广大食客的胃口，遵循了湘菜烹饪原则，以市场需求为中心，以社会消费、食客满意为宗旨。

任何事物都是在不断探索中发展的，烹饪事业亦是如此。

新潮湘菜正是继承和发扬了湘菜的优良传统，是广大湘菜烹饪工作者不懈努力产生的结晶。

但仍需不断开拓，推陈出新，虚心学习境内外先进烹饪方法与科学管理经验，吸收其他菜系的精华。

书中收集、整理了200余菜品，意在为祖国的烹饪事业尽绵薄之力，并给从事烹饪工作的同仁、后辈留下一点资料，以便共同探讨和提高烹饪技艺。

愿本书能成为广大宾馆、酒家及家庭从事烹饪工作人员的良师益友，也愿本书能为广大从事烹饪学习的学员提供有益的帮助。

<<家常口味菜>>

书籍目录

一、肉菜类 1 猪肉类 湘味红烧肉 松香肉 竹篱飘香肉 红椒酿肉 芹菜香干炒肉 芥末薄片肉 回锅肉 盐菜扣肉 槟榔芋蒸扣肉 酱香四方肉 萝卜干炒腊肉 青红椒炒腊肉 冬笋炒腊肉 蒜苗炒腊肉 藜蒿炒腊肉 苦瓜炒腊肉 莴笋炒腊肉 酱汁排骨 豆豉辣椒蒸排骨 蒜香排骨 湖藕炖排骨 花生里脊肉 芝麻里脊卷 香粽烧排骨 臭豆腐烧排骨 红椒炒油渣 酸辣肚尖 瓦片响肚 墨鱼炖肚片 软酥猪腰 叉烧腰花 焦盐猪肝 云耳熘猪肝 干锅肥肠 红烧肥肠 ..... 2 牛肉类 3 羊肉类 4 其他类 二、禽蛋类 三、水产类 四、蔬菜类 五、其他类

<<家常口味菜>>

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>