

<<经典湘菜>>

图书基本信息

书名：<<经典湘菜>>

13位ISBN编号：9787535747693

10位ISBN编号：7535747698

出版时间：2007-1

出版时间：湖南科学技术

作者：黄自强

页数：95

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>

<<经典湘菜>>

内容概要

湘菜，中国八大菜系之一，源远流长。

从长沙马王堆出土的湘菜之源楚菜，到今天誉满天下的湘菜的演化，既呈现了湖湘地区地域性饮食特色的演变与延续，又反映出湖湘饮食与本地域人民性格脾气乃至精神风貌水乳交融的文化特征，这是一种有着两千年进化历史的饮食文明。

《中国湘菜·经典湘菜》大俗大雅，更直接、更形象、更系统、更权威。

营养、可口的经典菜例，步进式的图文解说；内容全面，图片靓丽，装帧精美，价格低廉。

懂行的人一看，便能深受启发，不在行的人一读，也能迅速入门。

本册为《中国湘菜·经典湘菜》之《蒸》。

<<经典湘菜>>

作者简介

黄自强，中国烹饪大师，现任湖南湘府曲园酒店行政总厨。
曾任中国驻法国大使馆、中国驻埃塞俄比亚大使馆、中国驻几内亚大使馆大厨。
他尊重传统，善于创新，菜品特色独到。
为挖掘、发展湘菜制作技术进行了有益的探索。

<<经典湘菜>>

书籍目录

清蒸 虾仁蒸豆腐 糯米蒸闸蟹 清蒸大片腊肉 农家圆子 红枣百合蒸南瓜 首乌蒸蛋 豆豉鲮鱼
 蒸鸡蛋 健胃开边虾 蒜茸蒸丝瓜 翡翠丝瓜卷 扇贝鱼扣蒸 蒜茸蒸茄子 花旗参蒸乳鸽 酸菜蒸
 肉 合蒸糟鱼糟肉干蒸 竹香泡菜上肉 腊八豆蒸油渣 毛豆蒸香干 豆辣蒸金鳅 农家蒸十鸡 珍
 珠丸子 梅菜蒸鸡 咸鱼蒸肉饼 黄椒木桶鸡 腊八豆蒸腊肉 白辣椒蒸火焙鱼 腊肉蒸香芋 干扁
 豆蒸油渣 豉汁蒸排骨 豆酱蒸猪排 尖椒蒸猪肚辣酱蒸 剁椒蒸香干 泡椒蒸田鸡 豆辣蒸风吹鱼
 豆豉尖椒蒸腊牛肉 剁辣椒蒸抱盐鱼 竹排糯香鸡翅 剁椒蒸猪血 开胃香干 开胃椒蒸猪脚皮
 剁椒蒸红白豆腐 豆酱蒸鲫鱼 腐乳蒸五花肉 酱椒蒸黄鸭叫 剁椒蒸香芋造型蒸 三鲜冬瓜夹
 咸肉蒸双白 金银肘粉蒸 小盅蒸牛肉 荷叶粉蒸肉 棕香粉蒸鸭 圆笼粉蒸肥肠隔水蒸 清蒸水鱼
 荷香牛尾 蛤蜊蒸水蛋 虫草蒸老鸭 茶油蒸腊肠 酸菜肉末蒸武昌鱼烧蒸 鸡腿菌蒸肉 西施蒸
 水蛋

<<经典湘菜>>

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>