

<<蒸好吃-中国湘菜家常菜长沙里手>>

图书基本信息

书名：<<蒸好吃-中国湘菜家常菜长沙里手>>

13位ISBN编号：9787535747761

10位ISBN编号：7535747760

出版时间：2007-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：曹恒斌

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>

## <<蒸好吃-中国湘菜家常菜长沙里手>>

### 内容概要

湖南菜统称为“湘菜”。

湘菜有着多元的结构，以湘江流域为主的长沙菜系是湘菜的主流。

它讲究菜肴内涵的美味和外形的精致美观，因而达到了色、香、味、形、器、质的和谐统一。

“长沙里手”这一俗语，是对长沙人精明、能干的典型褒奖，这一套《长沙里手家常菜》丛书由里手中的里手——湘菜业界精英编写，代表着家常湘菜制作、编写的高水准，且充分展示出湘菜浓郁的地方风味和独特魅力。

在入选品种上，本丛书精选了湘菜市场上流传广泛、有口皆碑，深受业界人士赞赏，烹饪业余高手青睐、追捧以及为家庭主妇所津津乐道的名菜名肴。

既有传统佳肴，如腊味合蒸、梅干菜蒸扣肉、粉蒸肉、清蒸肉饼蛋等；更有新潮创新菜式，如农家小炒肉、烧辣椒皮蛋、干煸刁子鱼、紫苏黄瓜焖鳝鱼、干锅黄鸭叫、剁辣椒蒸芋头、鸡汁萝卜、盐蛋黄炒苦瓜、臭干子酿肉、开边基围虾等。

既考虑到了多样性，又注重营养、滋补性。

在选料、做法上，从书中地方特色处处可见：浏阳豆豉、自制红油、自制开胃酱、剁辣椒、白辣椒、烧辣椒、干豆角、卜豆角、酸包菜、腌菜、烟笋、烫白菜、火焙鱼、刨盐鱼、风吹肉、乡里腊肉、腊鱼、臭干子、柴火干子、钵子菜、蒸菜、煲菜、干锅菜，真是不一而足。

尤其值得一提的是本书作者把自己多年积累的实操经验奉献给读者，有选料要点的提醒，有制作关键的点拨，有风味特点的描述，还有家常原材料的自制方法介绍。

这就使得本丛书更加实用、生动。

相信读者细细品味尝试之后，必能茅塞顿开、心领神会，迅速提高湘菜烹制水平，成为湘味家常菜的烹饪里手！

<<蒸好吃-中国湘菜家常菜长沙里手>>

作者简介

曹恒斌，全国优秀厨师，湖南省第一批特级厨师，国家烹饪职业技能鉴定高级考评员，中国烹饪协会会员，湖南省烹饪协会名厨专业委员会执委，国家高级烹饪技师，现任湖南潭州餐饮有限公司技术顾问。

从事湘菜烹饪工作45年，曾被外交部选厨到北京钓鱼台国宾馆工作学习，多次完成接

<<蒸好吃-中国湘菜家常菜长沙里手>>

书籍目录

粉蒸肉清蒸肉饼红椒酿肉苦瓜酿肉珍珠肉丸鸡蛋蒸肉饼开胃五花肉梅干菜蒸五花肉豆豉辣椒蒸五花肉梅干菜蒸扣肉豆豉辣椒蒸排骨小米蒸排骨湘辣霸王肘蒸开胃猪脚豆豉辣椒蒸肉皮豆豉辣椒蒸油渣豆豉辣椒蒸腊排骨柴火干蒸腊肉腊肉蒸香芋丝老干妈蒸腊肠腊味合蒸腊肉蒸鸡块马蹄蒸整鸡五元蒸鸡清蒸整鸡开胃鸡块豆豉辣椒蒸鸡板栗蒸鸡块剁辣椒蒸鸡清蒸鲈鱼开胃鲈鱼老干妈蒸鲈鱼腊八豆蒸黄鱼清蒸开屏鳊鱼剁辣椒开屏鳊鱼青椒蒸火焙鱼豆豉辣椒蒸刨盐鱼豆豉辣椒蒸鱼块青椒蒸刁子鱼蒜茸开边虾剁辣椒开边基围虾虾仁扣冬瓜白辣椒蒸螺蛳肉鸡汁芽白蒜茸粉丝蒸芽白鸡汁萝卜片剁辣椒蒸芋头青椒蒸茄子豆豉辣椒蒸红椒百合蒸南瓜蜜枣蒸南瓜蒸素扣肉白辣椒梅干菜蒸苦瓜四喜豆腐山水豆腐青椒蒸香干白辣椒蒸千张皮腊八豆蒸臭干子豆豉辣椒蒸米豆腐百合蒸贡梨

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>