

<<湘味凉菜-中国湘菜新潮湘菜>>

图书基本信息

书名：<<湘味凉菜-中国湘菜新潮湘菜>>

13位ISBN编号：9787535747846

10位ISBN编号：7535747841

出版时间：2007-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：高沉香

页数：93

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>

<<湘味凉菜-中国湘菜新潮湘菜>>

内容概要

湘菜湘点即湖南菜、湖南点心。

湘菜湘点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改进、交流总结、锐意创新，逐渐形成了颇具文化内涵的地方菜系和点心，从而誉满天下。

作为新潮的湘菜湘点，从一开始登上餐饮业这个竞争激烈的舞台，就以其良好的表现、精湛的技艺令无数消费者为之倾倒。

众所周知，中国烹饪举世闻名，自古享有“烹饪王国”之美誉。

随着时代的变迁、社会经济的发展。

当代湘菜面临着新的严峻挑战。

如何在新世纪创新并发展新潮湘菜湘点，是我们面对的新课题，在继承中创新发展湘菜湘点是社会生活的发展对湘菜湘点提出的客观要求，也是时代赋予我们的历史使命，因此，正确地认识湘菜湘点在继承中创新发展的科学道理，科学地阐明其创新和发展规律，争取新中求精、精中创新，就显得尤其重要。

创新与传承是对立统一的关系。

中国烹饪有着悠久的历史。

从而为今天的新潮湘菜湘点的创新提供了丰厚的土壤和可行的条件。

没有继承就谈不上创新。

而没有创新也就没有继承，一成不变地“克隆”传统，最后的结果只能是让传统失去生命力。

新潮湘菜湘点的魅力所在，主要体现在其利用新原料、新技术、新设备、新烹饪器具和新烹饪方法给菜肴带来的新气象上。

新潮湘菜湘点遵循了传统湘菜湘点烹制“选料认真，切配精细，烹调讲究，味别多样，原汁原味，口味适中，浓淡分明，浓而不腻，淡而鲜香，原料入味，色彩明亮，装盘精关，以味为核心，以养为目的”的原则，其最具代表性的品种有“口琴卤排骨”、“富菜嫩牛肉片”、“茅根韵味鸭”、“虎皮蛋肉”、“香辣功夫鱼”、“剁椒鳙鱼头”、“皮蛋剁椒蒸土豆”、“蜜汁糯香土司”、“拍黄瓜”等适应当前市场和人们生活口味的菜肴和点心。

新潮湘菜湘点能够人见人爱、深入人心，就是因为迎合了广大食客的口味，遵循了湘菜湘点创新烹制原则，以市场需求为中心，以社会消费、食客满意为宗旨的。

新潮湘菜湘点正是广大湘菜湘点烹制工作者继承和发扬优良传统，不懈努力的结晶。

但我们仍需不断开拓、推陈出新，虚心学习各兄弟省市和境外的先进烹饪方法与科学管理经验。

今受湖南科学技术出版社之约，在同行的关心支持下编写了本丛书，分《湘辣肉菜》、《香鱼辣蟹》、《鸡鸭上桌》、《素味湘食》、《湘味凉菜》、《甜品湘点》六册，收集整理了300多款菜品和部分点心，意在为中国的烹饪事业尽绵薄之力，并为从事烹饪工作的同仁、后辈留下点资料。

以便日后共同探讨并提高烹饪技艺。

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

<<湘味凉菜-中国湘菜新潮湘菜>>

书籍目录

皮蛋辣柳拍黄瓜酸辣蕨根粉泰式凤爪山椒玉带结麻辣牛肉干辣酱生百叶香辣坛子肉蒜泥白肉红油猪耳
青瓜海蜇丝辣味香干香酥火焙鱼酸辣云耳椒麻鸭掌美味金蹄香菜干张皮醋香洋葱翡翠榄菜五彩蟹皮葱
油滑嫩鸡萝卜干拌鸭肠金沙雪影休闲芥蓝新派黄瓜开胃仔姜爽口包菜话梅花生香仁烧鸡凉拌双脆冰梅
萝卜苗小米粘腐乳鱼腥草米香嫩兔丁香汤鸡白肉青菠面翡翠酥片冰醋凤梨私家白煮肉酒香鱼苗凉拌菜
根酸辣小黄瓜风味豆渣果酱牛柳盅冰点南瓜清香牛腩生仁鱼干葱香虾皮蔬菜蛋羹盐水鸭 巧巧鹌鹑蛋
温温海肠香糯鸡胗金银龙禧丝相敬如宾雪碧萝卜虎皮凤爪豉香鹅肠果酱山药西柠萝卜亭山莲藕汁浸莴
笋冰汁龟苓膏泰汁白玉肚橙汁萝卜丝奶香土豆泥金沙雪丝番石榴湘式凤爪香辣白菜开胃木耳珍珠蜆球

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>