

<<湘菜精品>>

图书基本信息

书名：<<湘菜精品>>

13位ISBN编号：9787535750013

10位ISBN编号：753575001X

出版时间：2007-6

出版时间：湖南科技

作者：许菊云

页数：182

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>

## &lt;&lt;湘菜精品&gt;&gt;

## 前言

在祖国烹饪百花园中，湘菜这朵奇葩可谓异彩纷呈，根深叶茂。

它以其鲜明的风味特点，备受海内外人士的赞赏。

近几年来，在激烈的市场竞争中，湘菜更是异军突起，扩张势头迅猛。

大批烹饪人才脱颖而出，竞显风流。

本书的作者——湘菜大师许菊云可以说是其中的优秀代表。

在40多年的烹饪生涯中，许菊云凭着对事业的执著追求，虚心求教，刻苦钻研，继承不守旧，开拓创新，其烹饪造诣达到了一个新的高度。

他早就是著名的国家高级烹饪技师，湖南省第八、第九、第十届人大代表，连续两届为长沙市有突出贡献的中青年专家；近年又被授予中国烹饪大师、中国湘菜大师、世界烹饪大赛国际评委、国家烹饪一级评委、全国技术能手、湖南省技能大师以及全国劳动模范等荣誉称号。

从许菊云的技艺水平和个人贡献来说，他获得这些殊荣是当之无愧的。

烹饪是科学，是文化，是艺术。

新时期的餐饮业，既需要大量的专业人才，也需要不断的理论总结。

这次许菊云著的《湘菜精品》一书，是正确贯彻“继承、发扬、开拓、创新”发展烹饪事业方针的产物，汇集了包括许菊云在内的一大批湘菜大师、名厨多年来的心血，其中有很多久经市场考验、脍炙人口的湘菜佳品，也有在全国、全省烹饪大赛中获奖的60多个品种。

收入本书的菜品，不仅色彩鲜艳、造型新颖，而且特点突出、味别多样，既是近一时期湖南风味菜的精选，又是体现湘菜传统饮食文化风采的力作。

我真诚地希望，这本融工艺性、知识性和实用性于一体的专业图书，能为推动餐饮业的蓬勃发展，为扩大烹饪技艺交流，为丰富人民群众的物质生活，以及让世界更深入了解湖南的饮食文化和湘菜的风味特色作出应有的贡献。

## <<湘菜精品>>

### 内容概要

《湘菜精品》是正确贯彻“继承、发扬、开拓、创新”发展烹饪事业方针的产物。汇集了包括许菊云在内的一大批湘菜大师、名厨多年来的心血，其中有很多久经市场考验、脍炙人口的湘菜佳品，也有在全国、全省烹饪大赛中获奖的60多个品种。收入《湘菜精品》的菜品，不仅色彩鲜艳、造型新颖，而且特点突出、味别多样，既是近一时期湖南风味菜的精选，又是体现湘菜传统饮食文化风采的力作。

## <<湘菜精品>>

### 作者简介

许菊云，长沙市人，在烹饪行业工作40多年。

1988年他在第二届全国烹饪大赛中，一举夺得一金二银一铜四块奖牌；其后又获得了“长沙市有突出贡献的专家”、“全国技术能手”、“湘菜大师”、“中国烹饪大师”、“全国五一劳动奖章”、“中华金厨特别贡献奖”、“湖南省技能大师”、“全国劳动模范”等荣誉称号。

他集自己几十年的烹饪实践经验，先后主编出版了三本图文并茂的理论专著——《湘菜精粹》、《中国湘菜湘点——风味小吃》、《中华名厨许菊云烹饪艺术》；制作出版了两套个人湘菜教学VCD和DVD专辑。

## &lt;&lt;湘菜精品&gt;&gt;

## 书籍目录

热菜柴把桂鱼祖庵鱼翅双味素翅瑶柱鹿筋金鱼戏莲双味太极里脊丝鸡汁透味鲍鱼鸡汁素鲍鹿筋发丝百页网油又烧桂鱼福寿千层肉螺旋腊肉龙舟载宝金钱赛熊掌一品鲍脯香芋虎掌菌猴头素烩竹笙蛋烧菜胆霸王举鼎酱汁肘子同庭金龟鱼翅蟹黄玉扇鸡汁鲍脯鸭舌奶汤霸王鱼翅生鱼裙边兰花裙边荷花鱼肚鸡汁霸王鱼翅腊味三合蒸洞庭龟鞭鸡汁一品素鲍瓜盅鸡球麻辣仔鸡双味桂鱼卷瑶柱鱼肚虎掌芥兰太极里脊双味八宝饭金耳蛤士蟆剁椒龙虾仔雪蛤鲜橙翡翠虾仁雀巢虾仁寿桃海参高汤菊花鱼桂花蹄筋瑶柱参鱼羹金银鱿鱼卷金盏菠萝虾茄汁菠萝鱼鸡油狮子鱼玉环瑶柱滑溜龙虾牛巾双杰百花辽参鸡汁鹿筋菜胆毛家红烧肉鸡汁鸭舌万年潇湘响螺翡翠素鲍脯滋阴补肾汤芙蓉蟹盒大碗全家福粽叶粉蒸鸡清蒸一品鸡椒盐蛤蚧灌汤桂鱼球掌上明珠开屏白鳝双果蛙腿汤泡双味贵妃牛鞭金龟牛鞭芙蓉虾排纸包活桂鱼剁椒鱼头生仁鱼排湘北鱼片汤脆皮素卷玉楼山蛙腿明珠牛掌丰收有余田螺鸡软骨富贵火腿荷叶粉蒸肉明炉黑山羊醋焖鸭三件山珍烩鸭舌美味牛排纸包牛腩红白鸡鸭块湘江鲫鱼苗家粉蒸肉芙蓉脆皮冬瓜清蒸湘两腊肉纸锅血燕香辣口味蛇船家红烧肉什锦冬瓜盒香辣黄鸭叫酱汁冬瓜八宝苹果子龙脱袍东安仔鸡湘西竹签肉串湘江排骨金枝玉叶纸锅鸡茸豆腐干锅墨鱼仔乌龙山狗肉手撕腊牛肉八宝荣卷龙马鞭花双龙相会金龙鳝段豆辣活螃蟹川贝梨罐拔丝两瓜火腿银球汤洞庭龟羊蜜汁玫瑰藕丸银鱼蒸蛋桃源鸡三味一品百腐煲拔丝湘莲银杏大白菜鳊鱼蒸腊肉西施豆腐富贵双夹干叭菜胆瑶柱鳊鱼羹鱼籽炖豆腐干煎果饭笋翅寒菌竹筒水鱼鱿鱼三丝清汤虫草柴把鸭油酥火焙鱼汤泡肚尖芋仔牛腩煲椒盐米豆腐鲢鱼烩芽自荷塘三鲜水煮笋子桔洲河蚌野椒牛肉丝吉利玫瑰饼油炸臭豆腐想象冷拼飞燕迎春海底世界蝶恋花鹤鸣松寿荷富贵花开千禧迎回归凉菜翡翠双丝橙汁南瓜湘西蕨根粉烧红辣椒糟香鱼条一帆风顺紫苏梅子姜脆香萝卜皮洞庭盐水鸭家常豉头油辣白鸡爽口菜卷香辣干张群鹤起舞雕刻蟠龙瓜灯龙凤瓜盅金鱼戏水钓趣情深意长小吃面点湖南小吃特色面点(小猪包)特色面点(兰花卷)特色面点(知了饺)

## &lt;&lt;湘菜精品&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：金鱼戏莲主料：鲜鱿鱼1200克。

配料：西红柿1个，青豆1克，白鱼茸200克，红辣椒5克，鸡蛋1个。

调料：植物油1000克(实耗50克)，蒜汁10克，淀粉25克，料酒25克，盐4克，詹王鸡粉10克，红油50克，香油15克。

制作方法：1鱿鱼切6厘米长、4厘米宽的块，一边剖十字花刀作鱼身，另一边切丝作鱼尾，用料酒、詹王鸡粉、干淀粉上浆抓匀。

2白鱼茸加蛋清搅匀，做成莲蓬蒸熟。

西红柿切成莲花瓣，将莲蓬放入，装盘正中。

红辣椒切成米状。

3鱿鱼余水沥出，用鱼茸、红椒做成眼睛。

锅内放油烧七成热，下鱿鱼过油，沥出，再入锅，烹入米醋、红椒、蒜汁、香油，勾芡出锅，均匀摆在莲蓬的周围即成。

特点：鱿鱼脆嫩，造型逼真，酸辣味美。

此菜在第二届全国烹饪技术比赛中获铜牌奖。

操作关键：1解刀时造型处理须逼真。

2烹制时掌握油温和时间。

营养成分：鱿鱼干品每100克大约含蛋白质66.7克，脂肪7.4克，钙100毫克，磷1038毫克，钾10毫克。

保健作用：养血润阴，补肝肾之效。

<<湘菜精品>>

编辑推荐

《湘菜精品》：全国劳动模范世界烹饪大赛国际评委中国烹饪大师中国湘菜大师中国餐饮文化大师湖南省技能大师

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>