

<<粤吃越有味·香脆篇>>

图书基本信息

书名：<<粤吃越有味·香脆篇>>

13位ISBN编号：9787535760777

10位ISBN编号：7535760775

出版时间：2010-4

出版时间：湖南科技出版社

作者：彩膳厨房生活小组 编

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>

<<粤吃越有味·香脆篇>>

前言

粤菜源远流长，历史悠久。

早在战国时期，就有南方人吃蛇的记载。

西汉人刘安编著的《淮南子》，也说“越人得蚺蛇以为上肴”，可见广东人以蛇入食已有两千年以上的历史。

南宋人的《岭外代答》还有粤人“不问鸟兽虫蛇，无不食之”的夸张描写、宋末，皇室南迁，众多御厨和官府厨师云集于粤，南北技艺交会融合。

明清之后，广东对外交往频繁，市井日益繁荣，带动了饮食服务作为一个商业行业发展起来，为粤式饮食特别是粤菜的成长提供了一个非常重要的条件和场所，发展至今，粤菜以特有的菜式和韵味，独树一帜，在国内外享有盛誉。

广东地处亚热带，濒临南海，四季常青，物产丰富，可供食用的动物、植物，无所不有，蔬果时鲜，四时不同，这给粤菜烹饪提供了丰厚的物质基础。

粤菜取材广泛，菜式丰富。

它用料广博奇杂，配料多而巧，而且一经厨师妙手，顿时成为美味佳肴、异品奇珍。

粤菜的另一个突出特点是善于融汇别家，博采众长，在模仿中创新，善于变化。

如脍炙人口的松子鱼，即由浙江名菜松鼠鱼演化而来，家喻户晓的咕嚕肉，也源出北方的咕嚕肉。

粤菜的第三大特色是注重质和味，口味比较清淡，可用“清、鲜、嫩、滑、爽、香”六字概括其风味特色，而且随节令变化而不同，夏秋力求清淡，冬春偏重浓郁。

这是粤菜广受欢迎的根本原因。

粤菜追求原料的本味、清鲜味，如活蹦乱跳的海鲜、野味，要即宰即烹，原汁原味。

粤菜调味品种类繁多，遍及酸、甜、苦、辣、咸、鲜。

<<粤吃越有味·香脆篇>>

内容概要

粤菜鲜爽清淡，味美可口，鲜而不俗，脆嫩不生，油而不腻，成为现代人追捧的健康饮食。学做粤菜，也成了现代人的一种时尚。

本分册介绍了近90款具有香浓、酥脆特色的粤菜，并详细介绍了制作每道菜的原料、调料、制作过程、营养知识及烹饪要点，并且公开相关的口味及食材的变化妙招。

书中所选每道菜皆由粤厨名师亲自示范操作过程，以图解的方式展示在您面前，让您轻松地就能学会家常粤菜的制作方法技巧，为自己和家人做出一桌又一桌的美味可口、营养健康、丰盛诱人的粤式好菜。

<<粤吃越有味·香脆篇>>

书籍目录

双冬青蒜烧猪舌喷香红烧肉红烧排骨酒香肠子香芋五花肉香焖猪尾猪腰笋尖肉香花生仁栗子烧香脯蜜脆黄薯块脆拌肚丝香酱鸡翅红绿香豆干榨菜凤爪酥炸芝麻鱼木耳炒肉丝广式蒸腊肉鱼香蒸茄子药材蒸鸭香炸皮蛋角椒香瘦肉丝香炒鱿鱼花芹合香腊爽脆芹脆香炒牛三丝蒜苗炒花肉肉片炒豆角香炒土豆块酥香菠菜酱香四季豆香蒜鸡丝煎蒸带鱼块香煎黄花鱼银鱼煎蛋爆香泥蟻香煎猪肝香炒蛋花蚕豆炒蛋黄肉末烧豆角香煎南瓜饼蒜苗炒牛肉花生猪手煲苦瓜焖鸡翅芡实老鸭汤莴笋炒腊味卤香鸭块肉丝炒红菜心香干炒洋葱腊香茭白肉丝洋葱肉丝蒜苗鱼香烧茄子香叶花生仁香炸葱头肚丝炒金针菇椒盐冬菇丝脯肉焖黄豆香酥子鸡豆角焖排骨粤香小炒王芋头香焖鸭乌鸡焖栗子冬瓜煲老鸭绿豆老鸭汤熟地炖水鸭鸡骨草瘦肉汤蒜苗炒肉片香瓜仁双耳参杞乌鸡汤山药煲羊肉羊腩汤滋补炖乌鸡参芪乌鸡汤枸杞黄芪炖乳鸽香炖兔肉汤土豆牛肉汤鹌鹑蛋蒸老鸡汤补益鹌鹑汤莲藕乳鸽汤香醇猪手汤章鱼鹌鹑汤玉竹沙参甲鱼汤圆肉黄芪母鸡汤党参炖水鸭红枣黄芪乌鸡汤排骨炖玉米柱候酱焖鸭爆香鸭心卷茯苓瘦肉汤鸡脚香菇汤玉竹羊肉汤无花果腿肉汤附录一：常见食物营养成分表附录二：一周营养配餐

<<粤吃越有味·香脆篇>>

章节摘录

插图：

<<粤吃越有味·香脆篇>>

编辑推荐

《粤吃越有味·香脆篇》：近90道具有香浓、酥脆特色的家常粤菜，粤厨名师亲自示范操作，图解制作全过程，让你一学就会，轻松享受粤味美食，粤吃越有味。
献给2010年亚运会的健康饮食粤菜精选粤韵盛宴，味道江湖

<<粤吃越有味·香脆篇>>

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>