

<<过瘾湘菜800例>>

图书基本信息

书名：<<过瘾湘菜800例>>

13位ISBN编号：9787535768018

10位ISBN编号：7535768016

出版时间：2011-8

出版时间：湖南科技出版社

作者：湖南科学技术出版社 编

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>

<<过瘾湘菜800例>>

内容概要

湘菜即湖南菜，至今已有2000多年的历史。1974年在长沙马王堆出土的一套西汉随葬竹简菜谱上，已记载了100多种名贵湘菜和11种烹饪技法，说明在当时湘菜已有较高的发展水平。在随后的2000多年中，湘菜不断创新改进，至明清时期达到高峰，菜系特点趋于成熟，与鲁、川、粤、闽、苏、浙、徽等菜系一起被称为“八大菜系”。

近年来，湘菜以其独特的魅力迅速征服了众多食客，呈现出强劲的发展势头。湘菜不断推陈出新，硕果累累，湘菜品种已由原来的2000多个增加到6000多个。名菜达400余种。这些湘菜新品在全国各地受到广大消费者的青睐。以湘菜为主的酒家、饭店在全国异军突起，遍地开花。据不完全统计，目前全国各地已有近万家生意红火的湘菜馆。其中，北京、上海、深圳、广州等地的湘菜馆，多的已过千家。

2008年，我们出版了《家常湘菜800例》一书，获得了市场的认可和广大读者的肯定。虽然极具亲民性的家常菜是湘菜的重要特点之一，但湘菜其实从来不缺乏制作精致、用料讲究、烹制复杂、原汁原味的高档菜式，燕、翅、鲍、参、肚都是湘菜的入席之选；而且，湘菜取得成功，与湘菜勇于创新、兼收并蓄分不开。故此，我们特地出版了这本《过瘾湘菜800例》，以帮助大家更全面地认识湘菜。

<<过瘾湘菜800例>>

书籍目录

第1篇 素菜类

白菜

油浸大白菜

鸡汁春不老

风干四季白

酸白菜

黄椒炒白菜梗

皇后菜心卷

香辣芽白

菠菜

虾仁烧鹦嘴菠菜

冬苋菜

酥炒冬苋菜

莴笋

翡翠榄菜

沙锅莴笋片

潮式素菜卷

汁浸莴笋

茄子

京酱烧茄子

三丝煎熟茄子

豆豉鱗鱼蒸茄条

酱香茄子

擂辣椒拌茄子

盐菜扣茄子

黄瓜

干锅紫苏煎黄瓜

菊花黄瓜排

虾皮煮黄瓜

冬瓜

五香脆皮冬瓜条

江南明珠

丝瓜

丝瓜蛋花白玉汤

南瓜

番石榴

金沙雪丝番石榴

菜瓜

糖醋凉拌菜瓜

土豆

湘西土豆沙

藕

白糖盐醋藕

藕香蛋黄饼

粉蒸藕

<<过瘾湘菜800例>>

珍珠藕丸
萝卜
奶油干贝萝卜片
鸡油四宝
茶油豉汁白萝卜
香菇烧双色橄榄萝卜
罗汉聚首
西柠萝卜
山药
剁椒鹌鹑蛋烧山药
五彩山药蛋
红薯
香煎红薯糕
冰糖红薯
芥蓝
休闲蓝
玉米
黄金玉米粒
西芹
两芹炒百合
蕨菜
凉拌蕨菜
四季豆
浓情蜜意
豌豆荚
火腿爆豌豆荚
荷兰豆
双色荷兰豆
蚕豆
冬菜炒蚕豆
农家粒粒乐
其他蔬菜
泡椒素什锦
笋
烟笋钵
围山笋丝

.....

第2篇 畜肉类
第3篇 禽蛋类
第4篇 水产类
第5篇 山珍海味
第6篇 其他热菜
第7篇 点心主食
速查表

<<过瘾湘菜800例>>

章节摘录

版权页：插图：

<<过瘾湘菜800例>>

编辑推荐

《过瘾湘菜800例》最经典、最正宗、最流行、最火爆、最家常、最易做。
各种档次、各种口味，让您过足瘾！
800例菜式，73个食物相克相宜图解，89个食物厨艺知识分享，25种食物养生知识。

<<过瘾湘菜800例>>

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>