

<<湘菜集锦 素菜集>>

图书基本信息

书名：<<湘菜集锦 素菜集>>

13位ISBN编号：9787535772534

10位ISBN编号：7535772536

出版时间：2012-7

出版时间：湖南科技出版社

作者：石荫祥

页数：76

字数：97000

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>

<<湘菜集锦 素菜集>>

内容概要

《湘菜集锦：素菜集》是湘菜泰斗的绝笔大作，秘籍精选的素菜经典，原料易得，素菜荤味，制法易学，实操性强，特点易懂，色香味佳。

## <<湘菜集锦 素菜集>>

### 作者简介

石荫祥（1917 - 2008），湖南长沙人，湖南省劳动模范。  
五岁即入长沙老店曲园厨下学徒，拜名厨史玉和先生为师。  
从此一生系于湘菜。  
长期在省委接待处担任烹饪主理和技术顾问。  
曾先后为来湘视察和工作的毛泽东、刘少奇、彭德怀、华国锋、胡耀邦、王震、彭真、乔石等中央领导同志服务，备受称誉。  
20世纪70年代以来。  
以继承传统、弘扬湘菜为己任。  
开始整理湘菜谱系。  
经十几载寒霜暑热，撰《湘菜集锦》等湘菜专著四部。  
文字近百万，得酬平生之志。  
1991年被湖南省人民政府授予“湘菜大师”称号。  
2001年被中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”称号。  
曾担任全国烹饪大赛评委，省烹饪协会副会长、名誉会长。湖南宏达职业学校名誉校长。  
为湘菜发展，石荫祥不遗余力，90年代后。  
先后携弟子应邀往北京、上海、广州、香港、西安及山东、江苏等地讲学献艺。  
每辄震动当地。  
媒体多有评介。  
赞誉甚高。  
省内授业遍及三湘四水。  
门徒众多。  
为湘菜事业作出了卓越的贡献。

石荫祥为人为事敦厚慈善，精益求精，实为德艺双馨之师。  
其事迹已载入《中国烹饪百科全书》、《中国人才大典》及《天下名人馆》等。

<<湘菜集锦 素菜集>>

书籍目录

素火腿  
素鸡  
素鸭  
白汁素鱼翅  
拔丝金橘  
拔丝柿饼  
八宝果饭  
酥炸金钱双冬  
红烧素水鱼裙腿  
红烧素鳊鱼  
软炸玉翠冬菇  
酥炸蝴蝶蘑菇  
滑溜鲜草菇  
兰花双冬  
熘柴把双冬  
朝珠双冬芽白卷  
白玉三冬卷  
双冬响淋粉松  
双冬烩千丝  
炒鲜双冬  
牡丹冬菇  
双艳冬菇  
珊瑚冬菇  
红荔冬菇  
菊花冬菇  
翡翠冬菇  
冬菇冬笋肉丝代饼  
素虾仁海参  
官保素鸡丁  
糖醋焦酥素鸭  
竹荪素鸽蛋  
朝珠素鸭块  
炒素鳝丝  
冬菇面筋  
冬菇菱角  
油辣佛手笋  
番茄荸荠  
油淋芽白饼  
三丝莴笋卷  
五色卷  
油辣黄瓜卷  
油辣包菜卷  
拌嫩香椿芽  
梅苏拌藕  
油炝板栗

<<湘菜集锦 素菜集>>

油炆茭瓜  
油炆蚕豆  
糖霜桃仁  
蜜汁白果  
蜜汁金橘  
蜜汁白莲  
冲菜  
泡菜  
风尾茼笋  
冬菇藕夹  
焦炸香椿芽  
素虾仁烧冬笋  
炒鲜双冬  
什锦素烩  
炸素螃蟹  
冻菌蒸芽白  
白汁三元

.....

<<湘菜集锦 素菜集>>

章节摘录

版权页：插图：制法 1.将金针菜的根摘去洗净，冬笋切成0.6厘米的见方条10根，葱切成花，姜切成末，蒜子拍破剁成末。

把鸡蛋清装在碗里，放入干淀粉和少许水调成蛋浆。

2.将面筋按开成1厘米厚的块，切成五厘米大的三角块，把粉皮切成水鱼裙边形状，再切成5厘米大的片。

3.将冬菇去蒂洗干净，挤干水分，摆在木板上（面朝下），摸上蛋浆，将面筋内放上一根冬笋条卷成三角形，放在冬菇上卷成三角条，用金针菜两根捆扎成水鱼腿形状。

4.净锅置火上，放入油烧到六成熟时，将素水鱼腿裹上蛋浆下入油锅炸成金黄色捞出。

再将素水鱼裙边裹上蛋浆，下入油锅内，炸成金黄色，倒入漏勺沥油。

5.食用前10分钟，净锅置火上放入油100克，烧到六成熟时，下入姜、蒜米煸出香味，烹料酒，放入素汤、盐、酱油、白糖、味精烧开调好味，再放入炸好的素水鱼腿和素水鱼裙，小火烧焖入味后，捞出素水鱼腿和裙边。

把素水鱼腿摆在大圆盘周围，裙边放在盘中。

将锅里的汁放回火上烧开，用湿淀粉调稀勾芡、撒葱花、淋香油，推匀，浇在素水鱼裙腿上，拼香菜叶和胡萝卜花即成。

特点 形似水鱼裙腿，色彩红亮美观，柔软醇香，味道鲜美。

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>