

<<广东名菜优选91款>>

图书基本信息

书名：<<广东名菜优选91款>>

13位ISBN编号：9787535941084

10位ISBN编号：7535941087

出版时间：2006-10

出版时间：第1版 (2006年10月1日)

作者：梁慧仪

页数：92

字数：80000

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>

<<广东名菜优选91款>>

内容概要

广东菜简称粤菜，是由广州、潮州、东江等地方菜发展而成的。

广东菜制作精巧，花色繁多，美观新颖，一些菜吸取了西式菜肴的特长，形成了独特的风格。

在烹调方法上擅长煎、烘、烤、熏、煲等。

在动物性原料选择上，除猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼外，还用蛇、猴、猫、鼠、穿山甲等制成佳肴。

其独特的烹调技艺为其他菜系所不及。

广东菜的调味以清淡、生脆、爽口、偏甜为主、咸、酸、苦、辣、鲜、香俱佳。

著名的菜品有：烤乳猪、脆皮鸡、冬瓜盅、古老肉、豹狸烩三蛇，客家豆腐煲、还有著名的蛇宴。

本书为您优选了91款广东名菜，通过对原材料、调味料、制作方法等文字说明配以精美的图片，向您展示了广东名菜的制作方法。

<<广东名菜优选91款>>

书籍目录

紫砂佛跳墙清汤蟹底翅秘制炖原只水鱼玉盅蟹黄翅鸡丝烩鱼肚鸽吞翅竹节珧柱田鸡节瓜盅鸡粒烩粟米潮州大鱼丸红烧鸡丝翅龙皇太子羹菜胆炖鱼翅三蛇煲老鸡咸菜炖猪肚天麻炖猪脑鲜参炖乌鸡鸡茸烩鱼翅鲍鱼珧柱煲老鸡凤吞佛跳墙鲍鱼川鸡片菊花烩三蛇鲜菇鸡羹花胶炖凤爪八宝冬瓜盅竹笙川鸡片麻皮烧乳猪桂花香扎太爷鸡三色凤眼润蜜汁又烧东江盐焗鸡挂炉烧鹅秘制路边鸽七彩酿猪肚白云猪手汾酒牛肉凉拌爽鱼皮梅子甑鹅凉拌火鹅丝白汁凤爪桶子油鸡沙律时果龙虾粤式焗鲈鱼古法焗禾虫姜汁焗肉蟹百鸟归巢富贵开屏鸡泰式焗花蟹香蕉焗肉脯椒盐琵琶虾黑椒牛仔骨美极焗蛇碌凤凰焗鱼肠大虾两味椒盐脆白鳝橙汁焗西排椒盐焗鸡子马拉盏酱爆螺片潮式豆酱鸽花雕肥鸡上汤焗酿禾花雀银湖百花脯蛋煎牛骨髓香煎白鳝片香煎琵琶翅鼓汁煎海虾煎封鲳鱼西柠煎软鸭香煎金粟饼蚝油芋茸酿冬菇鼎湖上素卷窝贴鲈鱼夹橙汁煎鸡脯煎焗酿明虾蚝油煎鸡脯果香酥三腿喜鹊向南翔西柠煎鸡柳芝麻香鱼脯大良煎虾饼香煎藕饼鲜橙煎软鸭茄汁煎海虾煎凤肠猪扒蛋煎生蚝双拼明虾球特色风沙鸡东江炸春卷脆炸酿蟹柳香荔太牢夹脆皮乳鸽附录 部分汤、汁、浆制法及烹任用语

<<广东名菜优选91款>>

章节摘录

插图

<<广东名菜优选91款>>

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>