

<<上海特色菜>>

图书基本信息

书名：<<上海特色菜>>

13位ISBN编号：9787536457270

10位ISBN编号：7536457278

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：梁永祥

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>

<<上海特色菜>>

内容概要

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。

直到最近二十多年来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到的吃得饱；从吃得饱到吃的好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。

这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的地方特色菜品。

特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的地方特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。

这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，以《中国地方特色菜书系》为丛书之名付梓刊行，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。

同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛技艺和饮食文化得以宏扬光大。

<<上海特色菜>>

作者简介

梁永祥，1978年生。

上海锦江国际酒店管理公司锦江大厨技术指导，国家高级技师，中国烹饪协会会员，被中国烹饪协会授予“中国名厨”称号。

梁永祥毕业于扬州大学烹饪系，师从中国烹饪协会副会长高炳义和赵仁良，曾在上海龙柏饭店等多家高档酒店担任厨师长和行政总厨。

取得“星空卫视”的食神争霸比赛金牌，在中央电视台举办的全国烹饪擂台赛(满汉全席比赛)中三次蝉联擂主，在全国第二届电视烹饪大赛入围总决赛中取得金牌。

入编大型经典画册《百厨、百菜、百店》丛书，曾在《上海餐饮报》、《中国烹饪》、《餐饮世界》等媒体发表数百篇作品和论文，并长期担任《东方美食》杂志社特约记者。

<<上海特色菜>>

书籍目录

鲍汁宝塔肉 004东瀛过桥鱼 005大厨火焰烧腩肉 006迷宗香糯东坡肉 007鲍汁花菇扣鹅掌 008秘制南非鲍
 009沙酱银鳕鱼 010金瓜鱼米盅 011东洋锅仔咖喱虾 012蟹黄龟茸蛋 013金童玉女扣 014布袋藏珍 015果味
 培面鱼 016至尊金汤翅 017夏威夷木瓜炖雪蛤 018一桶天下 019蟹粉豆腐包 020象形小南瓜 021蜂巢玉米
 烙 022富贵双方 023佛瓜橄榄鱼 024古典鸡炖鲍 025糟熘虾脯 026百粒香芋球 027酥盒龙虾粒 028上汤鱼翅
 面 029香煎富贵鱼 030乾隆手撕鸭 031绿茸虾泥 032日式烧汁牛排 033酒仙子虾蛤 034砂锅伊面蟹 035圆笼
 粉蒸羊排 036豇豆千层肉 037烟肉鹅肝卷 038西洋方味蟹 039鲍鱼仔炒年糕 040忌土煽鳊鱼 041金牌烤鳗
 042酱爆蜗牛 043锅烧鳗鱼 044焗印尼草虾 045品客银鳕鱼 046美极鸭下巴 047糟熘鲈鱼片 048翠衣苹果卷
 049板栗烧河蟹 050蟹肉鸡汁豆腐 051法式扇贝王 052苔菜鳗鱼卷 053川香鲈鱼 054毛蟹烧年糕 055虾蟹黄
 金卷 056杞红明鲈鱼 057八宝酱年糕 058网香银鳕鱼 059麦片虾 060酥皮罐子虾 061阿黄鱼肚鲜 062法式焗
 口蜗牛 063苔香焗草虾 064木瓜炖雪蛤 065茶香河虾仁 066西式鹅肝酱 067韩式刺身牛肉 068酥皮银鳕鱼
 069古法烙白玉 070金瓜牛肉粒 071金沙焗青蟹 072粽香肋排 073粽叶蒸糯米虾 074鸡汁银鳕鱼 075蟹粉豆
 腐 076上海炒蟹糊 077白玉花菇 078脆皮乳鸽 079火焰寸心骨 080咸肉干张煲 081水晶虾仁 082熏干腊肉
 083酒糟丸子烧河虾 084石烹彩珍珠。
 085沙姜金钱肚 086脆妙金三角 087稻草扎肉 088溜三白 089金沙虾球 090古法焗草虾 091滋滋肥牛卷 092玉
 汁酿虾胶 093虾茸土司卷 094素菜牛角包 095熏肉白花卷 096溜黄花蟹 097脆衣黄鱼卷 098特色鱼面筋 099
 鸳鸯蟹粉鱼翅盅 100太极鸡粥羹 101下贝银丝蔓 102葡汁焗草虾 103泰式八爪鱼 104杏仁仙人球 105蛋
 黄蒸鱼夹 106川香肉酱蟹 107网香鱼块 108蟹粉鱼肚 109剁椒鱼头 110京葱牛筋煲 111滑炒鳊鱼面 112
 汲汁煎牛排 113申城虾爆鳝 114煎焗猪手 115脆皮凤尾虾 116雪花冬瓜方 117火焰烧肉 118

<<上海特色菜>>

章节摘录

书摘蜂巢玉米烙 形似蜂巢，口感酥脆。
色泽鲜艳。

蜂巢玉米烙是宴席中常配小吃，经济实惠。

原料： 玉米粒 吉士粉 生粉 鸡蛋 糯米粉 调料： 白糖 植物油 制作过程： 1. 把吉士粉、生粉、鸡蛋、糯米粉调成糊状，加入白糖、玉米粒待用。

2. 锅置火上，放入植物油烧至八成熟时将调制好的糊均匀地倒入油锅中，炸成蜂巢状。

3. 炸成后捞出，沥尽油，装盘。

注意事项： 所用玉米粒应是新鲜的嫩玉米，若玉米太老则做不出鲜香的口感，也不鲜嫩。

P022插图

<<上海特色菜>>

编辑推荐

你喜欢吃上海小菜吗？

如果是，那就选择本书吧。

只要你拥有它，你不必跑到饭店，只需花一点时间看看、学学，就能在自家吃上美味上海菜肴。

它介绍了每道菜的特点、原料、制作过程和注意事项，手把手教你，相信，无需多久，你的美梦就能成真。

<<上海特色菜>>

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>