

<<浙江特色菜>>

图书基本信息

书名：<<浙江特色菜>>

13位ISBN编号：9787536459588

10位ISBN编号：7536459580

出版时间：2006-6

出版时间：四川科学技术出版社

作者：李富/国别：中国大陆

页数：118

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>

## &lt;&lt;浙江特色菜&gt;&gt;

## 前言

“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。

“吃什么”的问题解决之后，“怎么吃”就成了问题的精要。

孙中山先生早在上个世纪初叶，就把中国烹调技艺的进步与文明的成熟，联系到了一起，他说“烹调之术本于文明而生，非深厚文明之种族，则辨味不精，辨味不精，则烹调之术不妙。

中国烹调之妙，亦是表明文明进步之深也。

”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。

直到最近二十多年以来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到到吃得饱；从吃得饱到吃得好；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，使中华精湛的烹饪技艺和饮食文化得以宏扬光大。

是为序。

## <<浙江特色菜>>

### 内容概要

本书介绍了浙江特色菜的制作方法，包括金鸡报春；兰花冬脯扣蟹丝；菊花鱼面；鹊桥相会；锦鸡报喜；期待辉煌等。

## <<浙江特色菜>>

### 作者简介

李富，1976年生，中国烹饪名师、浙江省烹饪大师、高级技师，浙江省旅游学院毕业，大专文化。

1998年获台州首届“石梁杯”烹饪大赛冠军；《东方美食》、《浙江美味》封面人物；获2001年中国最受瞩目青年厨师称号；2002年第四届中国烹饪世界大赛获团体金杯、个人冷菜金牌

## &lt;&lt;浙江特色菜&gt;&gt;

## 书籍目录

金鸡报春 兰花冬脯扣蟹 丝菊花鱼面 鹊桥相会 鱼羊鲜 灵江四宝 锦鸡报喜 期待辉煌 芦荟三文鱼 蝴蝶龙王饺  
绿色环保 花果怡心 鲍孔雀绿寿图 鲍汁鲜贝 蛋塔蜜汁餐包 萝卜丝煎饼 港式叉烧 鳕鱼鱼唇 泡饭椰汁糕 杏仁  
脯果味水晶球 阿福鱼片粥 玉芽鲨鱼唇 鱼虾共舞 金虾银丝球 三色鱼丝 荷灯飞彩 铁板烤蛭子 成蛋黄煽花蟹  
鱼子雪花黄鱼羹 南海风光 双味目鱼 乌龙戏珠 松子鱼米 黄鱼烧年糕 黄鱼冻蟹 黄橄榄鱼烟 熏黄鱼七巧鱼丸  
金玉良缘 灌汤虾球 明珠海参 耀东尾牡丹 鳊鱼沙律 马鲛鱼原汁 目鱼铁板煽生蚝 糯米莲藕琵琶玉环 翘翘汤  
银鳕鱼蛋塔 龙虾鲍汁 黄鱼肚潮式芥蓝 黄螺南方小炒 香橙酿鳕鱼 双味鱼卷 凤尾敲虾 赛鲍翅 五湖同春 吉庆  
有余 福寿水晶蛋 一品方鲜 沙滩羊肉 泰式羊腿 酱香兰花笋 鱼香春卷 包瓦钵牛肉 炒龄乳鸽 过桥子排 香炸皇  
咸肉瓦片鸡 圣火牛排 芦笋炒酱猪耳 手撕兔秘制香鸭 梅花蒜子牛鞭 金花老肝 赛熊掌 老鸭炒豆面 回锅荷叶  
包 双味鸡竹竿 晾卤肉珍珠蟹 粉鱼翅 蚝皇鲍鱼 木瓜银耳烩雪蛤 皓月清歌 鲍汁鹅掌 太极燕窝 金蛹烩血燕 五  
谷丰登 碧绿素火腿 七彩玉腐 东坡豆腐 蜂窝玉米 咸肉雷笋 双味山药 盐煽手撕笋 上汤芥蓝 春运忙 上汤竹荪  
卷 孔雀开屏 蔬瓦钵茄子煲 特色南瓜烙 满园春色 蟹粉白玉羹 冰镇果盘 拌双脆 马蹄酪 蒜泥白切肉 水果杏仁  
腐刺生拼盘 龙井虾仁 菊花龙虾球 鱼子石斑球 菠萝鸡丁

<<浙江特色菜>>

章节摘录

金红光亮，成鲜细嫩，风味独特，诱人食欲。

主料：花蟹1只辅料：熟咸蛋黄2枚鲜鸡蛋黄2枚上汤调料：红油精盐味精料酒胡椒粉生粉鲜柠檬汁少许

制作过程：1.将花蟹剖好洗净，斩成块；加少许精盐、味精，料酒，胡椒粉，拌匀稍码味；然后拍少许生粉，再入180 的油中炸至肉熟捞出。

2.把熟咸蛋黄压成末，与鲜鸡蛋黄拌匀。

3.净锅置火上，锅留底油，下调匀的蛋黄，与红油、精盐、味精一起拌匀；加上汤与柠檬汁炒匀；淋少许湿生粉勾芡，下炸好的肉蟹翻炒，然后摆盘。

注意事项：炒咸蛋黄时需用小火慢炒。

插图：

## <<浙江特色菜>>

### 编辑推荐

你喜欢吃浙江特色吗？

如果是，那就选择《浙江特色菜》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浙江菜肴。

书中以大量精美的实物照片及详尽的文字介绍了各种不同口味风味的浙江菜肴的材料，制作技巧以及营养万分。

《浙江特色菜》内容丰富，图文并茂，俱称为内容与视觉表现俱为一流的食谱。

<<浙江特色菜>>

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>