

<<品味舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<品味舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787537552691

10位ISBN编号：753755269X

出版时间：2012-7

出版时间：河北科学技术出版社

作者：王楠楠

页数：208

字数：100000

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>

<<品味舌尖上的中国>>

内容概要

纪录片中让你口水横流的美食全盘收录。

纪录片只是让你看到了美食，却永远无法满足你的嘴巴。

在这个吃货横行的社会，只有自己动手才能满足饥渴的胃口。

教你亲手制作最合口味的美食，这是双手的行为艺术，是舌尖的完美享受，是时时缱绻心头的绝美记忆。

<<品味舌尖上的中国>>

作者简介

资深吃货，国家二级营养师。

喜欢穿梭在大街小巷，找寻那些能让人从心底感受到幸福的美食，小吃摊、大排档、特色餐馆无一放过，立志为美食走遍全世界。

长期致力于美食类图书的策划、撰稿与引进，著有《超简单7日排毒食谱》《超简单7日瘦身食谱》《28天美肌革命》《图解花养女人魅力一生》等书。

<<品味舌尖上的中国>>

书籍目录

第一章

享受自然的馈赠

萝卜鲫鱼汤

椒盐藕夹

美味酸笋

白灼螺片

生拌松茸

辣子春笋

酱烧冬笋

干烧鳊鱼

飘香腊味春笋

火腿卷芦笋

.....

第二章

走近主食的故事

二面馒头

洋葱饼

筋道手擀面

陕西米皮

油豆腐汤面

炸酱面

三鲜烧卖

湘味牛腩粉

酸汤面

茯苓红豆包子

.....

第三章

激发转化的灵感

芥蓝煮豆皮

干炸回锅腐竹

酱萝卜

凉拌腐竹

拌豆皮

小炒肉焖冻豆腐

油泼豆腐丝

酸菜白肉

浇汁豆花

肉末酸豆角

.....

第四章

品尝时间的味道

苦瓜炒腊肠

老鸭煲

梅菜扣肉

茶树菇烧腊肉

<<品味舌尖上的中国>>

农家泡菜
香干炒腊肉
剁椒臭豆腐
江南醉鱼
西红柿紫菜汤
腌鱼块

.....

第五章
揭开厨房的秘密
狮子头
烤海鱼
香菇猪肉煎春卷
松炸土豆
宫爆虾球
干烧鲤鱼
甜焗南瓜
粉蒸肉
荷香蒸鸭
油焖皮皮虾

.....

第六章
解密五味的调和
老醋四样
香辣牛蛙
清蒸蟹
糖醋排骨
水煮鱼
泡椒鸭掌
麻辣鸭肫
玫瑰当归红糖茶
酸辣汤
酿苦瓜

.....

第七章
回归我们的田野
猴头菇鲍翅黄
葱烧海参
韭菜炒河虾
葱油芋头
清蒸大青蟹
糯米糕
爆炒基围虾
红烧鲍鱼
油爆河虾
清蒸鲍鱼

.....

<<品味舌尖上的中国>>

<<品味舌尖上的中国>>

章节摘录

版权页： 插图： 椒盐藕夹 材料 莲藕200克，猪肉馅150克，面粉50克。

调料 青、红椒末各少许，花椒、白胡椒粉各10克，白砂糖、盐各1小勺，鸡精少许，料酒、生抽各1/2勺，盐、生粉、香葱各适量。

做法 1.藕洗净，去皮切片；香葱洗净切末，放入猪肉馅中，加料酒、白砂糖、白胡椒粉、生抽、盐搅拌均匀；面粉、生粉放入碗中，加水搅成糊状。

2.两片藕片中间加入肉馅，轻轻压一下制成生坯。

油锅烧热，生坯裹糊，放入油锅中炸至金黄。

3.青、红椒末和花椒入炒锅中翻炒至微焦，取出压碎，放入盐拌匀，与藕夹同时上桌。

美味酸笋 材料 鲜笋500克。

调料 红辣椒、糯米粉、盐、红糖各适量。

做法 1.鲜笋剖开，洗净，切段；红辣椒洗净，剁碎；糯米粉加适量水稀释成类似淘米水的浓度，煮开，晾凉备用。

2.坛子洗净，倒入糯米粉水，加红糖、盐、剁碎的红辣椒和鲜笋，盖好盖子封坛，泡15天即可食用。

<<品味舌尖上的中国>>

编辑推荐

《品味舌尖上的中国》编辑推荐：舌尖上的中国之菜谱篇，纪录片里提到的佳肴详尽收录！
从浙江毛竹林到内蒙乌珠沁，纪录片里搜罗的食材一网打尽！
尝酸甜苦辣咸，品中国色香味，纪录片里饕餮美味做法大公开！

<<品味舌尖上的中国>>

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>