第一图书网, tushu007.com

<<家常粤菜>>

图书基本信息

书名：<<家常粤菜>>

13位ISBN编号：9787538434279

10位ISBN编号：7538434275

出版时间：2007-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：曹广泉

页数：107

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

粤菜历史由来已久，是中国八大菜之一。
粤菜具有自己独特的特点，注重质和味，口味比较清淡，力求精中求鲜、淡中求美。
而且粤菜菜式随着季节时令的变化而变化，夏秋偏重清淡，冬春偏重浓郁，追求色、香、味、型。
食味讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香；调味遍及酸、甜、苦、辣、咸；此即所谓五滋六味。
粤菜长期受海外文化的影响和滋润，看重传承，又不固于传统，在统一中显出灵活、清新和年轻，是我国饮食体系中最富于改革和创新的角色。
它吸取西菜面点和外来饮食中的许多优点，重视积极借鉴、吸纳、消化外来饮食文化的先进方面，进而融会贯通民族饮食文化之中。
　本书是“家常菜系列”之一，开出了60道粤菜菜单，分为海鲜河鲜篇、畜肉禽肉篇、蔬菜蛋豆腐菌类篇等三大部分。
本书严选最拔尖的名厨名师，亲自示范菜肴操作，详尽的分解步骤，材料与菜肴的图示，并且公开相关的口味及食材的变化妙招。
品尝五滋六味，轻松学做家常粤菜。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

作者序前言第1篇 海鲜河鲜篇　橘香蒸鳕鱼　盐水虾　清炸黄油虾球　蟹肉瓜条　蚝油扒鱼腐　蒸赤豆醉鲤鱼　鲜果松子鱼　青豆鱿鱼卷　鲜鲫鱼卧蛋　红焖鱼件　软炸鱼条　生拌鲜赤贝　青椒炒鳝鱼丝　锦秀生鱼丝　蒸鱼片豆腐　西兰花生鱼条　酥炸鲜鱿球　炸芝麻大虾　蒜茸小龙虾　冬瓜甘笋虾丸　清炒响螺片　清蒸鲜扇贝　和味炒田螺　洋葱烧海参　绣球干贝　生姜蛤蜊汤　　萝卜醋鱼第2篇 畜肉禽肉篇　炒蚝油牛肉　枸杞虫草炖乌鸡　腊肝　雪菜炒猪肝　豉味荷香鸡　板栗鸡煲　桂花排骨　吉列蒲棒鸡　炒青豆鸡丁　炒沙爹鸡翼　七彩冻鸭丝　香菇蒸鸡腿　生炒仔鸡块　蜜葱鹌鹑　玉竹凤爪汤　焦炒鸡片第3篇 蔬菜蛋豆腐菌类篇　炸脆蔬　香荔百花球　苦瓜排骨汤　炒丝瓜鸡翼球　椰菜花炒虾球　酸辣虾尾汤　珧柱扒菜心　火腿煎蛋　大良煎虾饼　香煎老豆腐　百花酿北菇　鲜菇明虾球　北菇鸭掌

章节摘录

插图

编辑推荐

名厨亲自示范菜肴操作，详尽的分解步骤，材料与菜肴的图示，并且公开相关的口味及食材的变化妙招。

祖国烹饪文化源远流长，是一朵盛开在火焰中的奇葩。
烹饪在中国早已超越了维持生存的作用，它的目的不仅是为了维持人的生命，而且是为了满足人的精神对于美味享受的需求。
烹饪追求的“色、香、味、形、意”的境界，是人们积极的充实人生的表现，和美术、音乐等等有着同样的提高人生境界的意义。
人们称烹饪为艺术，这中中国是毫不过分的。

我国早在距今一万年前的陶器时代，就已经将“煮”，这一烹饪手段运用到饮食的制作上，并且铸造出一种类似现在药罐的陶锅，这大概应该是最早的烹饪手法和炊具。
随着社会的发展，越来越多的人不但喜欢在餐馆里品尝美味，更喜欢在家里自己动手，亲自做一桌美味的宴席。
或宴宾待客，或自我享受，总是能在其中获得无限乐趣。

第一图书网, tushu007.com

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