

<<家常浙菜1000样>>

图书基本信息

书名：<<家常浙菜1000样>>

13位ISBN编号：9787538436389

10位ISBN编号：7538436383

出版时间：2008-7

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾 编

页数：254

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>

<<家常浙菜1000样>>

内容概要

浙菜是浙江菜的简称，是中国八大菜系中内容丰富、华贵高雅的代表。

浙江素称“山水形胜之地”、“文化之邦”，人杰地灵，物华天宝，在这样的文化和自然背景下产生出来的浙菜也深深地烙上这一印记，耐人品味和推崇。

浙菜由杭州、宁波、绍兴、温州等地方风味构成，特点是用料精细，注重火候，擅长用炒、炸、烩、熘、烧、氽等烹调技法，口味侧重清鲜脆嫩，讲究辅佐主料，突出主料本色真味，轻油、轻芡、轻酱、轻辣，菜肴造型美观，整洁细腻，注重刀工，讲究菜品内在美与形态美的和谐统一。

本书图文并茂，以家常浙菜为主题，既有传统名菜，又有新派创机关报菜。

全书分为“凉菜篇”、“畜肉篇”、“水产篇”、“禽蛋篇”、“豆制品篇”、“蔬菜、食用菌篇”、“汤羹炖品篇”、“甜品篇”、“燕鲍参翅篇”、“主食篇”十大类，千余款菜点，简单易学，经济实用，让您足不了同户，尽享地道的浙式美味。

<<家常浙菜1000样>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院高级研究员。
1987年起曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《辽东红楼宴》、《酱料五味坊》、《清真美味365》、《家常食疗菜典》、《快乐厨房》、《生鲜超市家

<<家常浙菜1000样>>

书籍目录

凉菜篇 毛豆肚丁 椒麻苦瓜 木瓜沙拉 拌双笋 红袖笋丝 梅苏拌藕 椿芽拌豆腐 西芹拌香干 冰镇芥蓝 香干芹菜拌凤衣 芦荟南瓜 糖渍卷心菜黄瓜 冻粉拌鸡丝 榨菜拌牛杂 香焗红油鸡 泡豇豆拌兔丁 瓜姜拌鱼丝 拌海蜇皮 茄花墨鱼 伊甸考鳗 拌瓜皮虾 叉烧酥鱼 咸鱼拌毛豆 拌双脆 玫瑰蟹柳 糖醋莴笋 拌嫩香椿芽 麻酱拌白菜 泡菜 开食沧菜 拌青菜 榨菜凉粉 西兰双花 田园飘香 三丝拌蛭子畜肉篇 蒜泥白切肉 东坡方肉 熘核桃肉 钩吊香肉 钱江肉丝 蜂窝肉 青椒炒肉丝 炸香脆肉 葱烤肉 荷叶粉蒸肉 倒笃菜扣肉 金牌扣肉 韭菜炒肉皮 东坡肉 竹竿晾卤肉 烧樱桃肉 茄汁珊瑚肉 南肉外婆包 香炸皇咸肉 薑菜小方烤 咸肉扣芋茼回锅荷叶饼 糯米南瓜肉 香酥焖肉 酥皮烟肉卷 花生肉丁 烤麦焖肉 鱼香春卷包 葱柄丸子 一品方鲜 叉烧吐司卷 海蜇肉片 双笋肉片 清炒肉丝 老酒焖肉 珍珠肉丸 香干榨菜炒肉丝 沙锅六味 炸灌汤丸子 干菜焖肉 金花老肝 竹笋肝膏汤 莴笋炒肝片 雅梨炒腰花 酱肉丝 金银猪肝 西芹肚丝 果仁排骨 过桥子排 火爆腰花 碧绿萧山蹄 南乳排方 焦熘大肠 家乡扣肉 粽香糯排 椒盐排条 枣香子排 洋葱煎猪排 鱼血旺 竹叶蒸子排 恒顺醋排 西湖醋排 椒盐排骨 珍珠仔排 五环情长 粽香珍珠骨 小笼八宝糯米骨 东坡肘子 武林酱丁 红烧环喉 芝麻肥肠 鲍汁扣猪手 红烧猪爪 香烤肉 青椒炒猪耳 水菱里脊 鸡汁蹄筋 金银全蹄 杭椒爆肥肠 赛熊掌 青椒里脊 上汤牛杂 火踵蹄膀 金少红掌 杭州八味 锅贴火腿 干豇豆烧美蹄 粉蒸牛肉 蹄筋参 酥牛肉 瓦钵牛肉 干锅臭干牛肉 客家牛肉 串烧肥牛丸 孜香羊棒 卤水牛腩 圣火牛排 三鲜烧牛心 生菜扒牛百叶 孔雀绿寿图 杭椒牛柳 芝麻牛排 竹荪烩牛柳 酸辣银丝 玉石烹牛柳 蒜薹金钱肚 红烧牛鞭 蜜制黑椒牛扒 青椒玉米爆牛柳 梅花蒜子牛鞭 可乐牛排 慈溪泡椒牛百叶 三鲜烩牛鞭 沙滩羊肉 葱爆羊肉片 香炸牛排 薄片火腿 蒜薹爆羊肚 鱼羊鲜 红烧牛筋 卤烤羊排 干锅羊肉 湖式剪羊肉 蜜制肥羊腿 泰式羊腿 红菱烧羊肉 白酒烤羊肉 啤酒饺牛腩 韭菜熘兔丝 荷叶粉蒸羊肉 糖醋羊肉丸子 串串辣子兔 羊杂锅仔 手撕兔 冬笋炒腊狗肉 酸辣羊蹄花 泉水兔 烤兔卷 干锅野兔 黄焖野兔 葱爆兔肉片 泡椒仔兔 山椒兔腰 家常狗肉 香菇烤狗肉 麻辣野兔丁 焦炸野兔片 酱爆兔肉丁 红枣煨肘 家乡南肉 百叶结烧羊肉 萝卜炖仔排 韭菜炒干丝 大煮杭州百叶 黄焖羊肉 雪豆炖猪手水产篇 红烧富春江鲥鱼 软酥鲫鱼 糖醋鲫鱼 豆豉鲈鱼 糖醋酥鱼 凉粉烧鲫鱼 泡豇豆焗鲫鱼 西湖醋鱼 椒盐小黄鱼 香橙酿鳕鱼 烟熏黄鱼 火夹鳊鱼 雪菜烧黄鱼 炸熘黄鱼 黄鱼涨蛋 香黄鱼卷 肉丁小黄鱼 黄鱼烤年糕 鱼黄鲞煎蛋 铁扒鲈鱼 泡夫雪梨 鲍汁黄鱼肚 毛豆煎黄鱼 薯片鳕鱼 港式叉烧鳕鱼 红烧鲈鱼 余蛤蜊鲫鱼 香炸银鳕鱼 翅汤银鳕鱼 《清蒸鲈鱼 杭式香橙目鱼 臭豆腐蒸小黄鱼 泡椒目鱼仔 烧汁银鳕鱼 鸡汁焗鳕鱼 萧山萝卜干烧鲫鱼 药芹目鱼丝 翡翠鳕鱼脯 香烤银鳕鱼 滑鲳鱼 蒜香银鳕鱼 炸熘鳊鱼 软熘鲈鱼 竹香鳕鱼粒 豆蓉鳕鱼 薑菜拖黄鱼 吉利鲈鱼 原汁目鱼 烧青鱼 双味目鱼 雪蔬汁蒸墨鱼 鲳鱼糟肚 三鲈鱼 蕨菜墨鱼丝 鸡酱墨鱼 夹 香茶熏鱼 茄汁酥鱼 醋熘鲈鱼 锅巴鲑鱼片 杭州卤鱼 泰式马面鱼 白汁鲑鱼片 冬笋鲑鱼 丝 玉芽鲈唇 吉庆有余 牡丹鳊鱼 鳊鱼蒸水蛋 蒸糟鱼 墨鱼烤腿肉 鳊花音乐茶 沙律马鲛鱼 口福鱼 红烧金枪鱼 芦荟三文鱼 荠菜鱼包 八宝全鱼 竹荪肥鱼 酒焖全鱼 肥肠跳水鱼 松仁珊瑚鱼 清蒸钓带 荷塘肥鱼 故乡鱼 东坡鱼脯 油酥辫子鱼……禽蛋篇豆制品篇蔬菜、食用菌篇汤羹炖品篇甜品篇燕鲍参翅篇主食篇

<<家常浙菜1000样>>

章节摘录

插图：

<<家常浙菜1000样>>

编辑推荐

《家常浙菜1000样》由吉林科学技术出版社出版。
集传统名菜与新派创新菜于一身的家常浙菜烹饪宝典。
千余款菜品，图文并茂、讲解细致、简单易学、经济实用。

<<家常浙菜1000样>>

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>