

<<中国传统菜系列>>

图书基本信息

书名：<<中国传统菜系列>>

13位ISBN编号：9787538436396

10位ISBN编号：7538436391

出版时间：2008-10

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：254

字数：300000

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>

<<中国传统菜系列>>

内容概要

闽菜是福建菜的简称，由福州菜、闽南菜、闽西菜等不同风味组成。

其淡雅、和醇、鲜嫩、荤香、不腻的风味特色，在中国众多南方菜系中独树一帜。

闽菜的特色之一就是善于调味，甜而不腻、酸而不峻、淡而有味，口味变化无穷，丰富多彩。

闽菜精于制作汤菜，人称“百汤百味”、“一汤十变”。

闽菜刀工细腻严谨，素有“片薄如纸，切丝如发，削花如荔”的美誉。

在闽菜的烹调技法中，蒸、炒、熘、糟等十分突出，特别是煨制菜肴，具有柔嫩滑润、软烂荤香、馥郁浓醇、味中有味的诱人魅力。

本书图文并茂，以家常闽菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。

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，投料准确，做法详实，让您足不出户，尽享地道的闽菜美味。

<<中国传统菜系列>>

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、中国菜创新研究院研究员。
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》、《65道熏卤酱菜》、《家常食疗菜典》、《生鲜超市家常

<<中国传统菜系列>>

书籍目录

凉菜篇 三色泡菜 拌雪菜 酸八宝菜 凉拌银芽 芥菜拌香干 素拌三丁 白菜心拌蜇
 皮 咸菜泡豆瓣 拌金米豆 土笋冻 莲藕拌蕨菜 海米拌莴笋 牛肉丝拌苦苣 拌黄
 瓜 海鲜拌甜椒 凉冻蟹钳 双鲜拌金菇 白拌黄螺 五彩拌鸡粒 三丝拌糟鸡 拌鱼丝
 泡洋姜畜肉篇 烩月肉 生煎肉 串烤五香肉 金钱肉 粉糖酥肉 捆子肉 荔枝
 肉 葱包五花肉 蛋黄肉 响铃肉 丹烩肉 茄汁猪排 紫盖肉 红烧五花肉 腊肉笋
 当归牛脯 肉烧白菜 菜干扣肉 糖蒸肉 红糟肉丁 炆糟五花肉块 红烧兔 同安
 封肉 炖糟肉片 酸辣兔肉 炒姜肉丝 金菇肉丝 酸甜竹节肉 板栗红烧肉 彩色肉丝
 肉丝炒豆芽 糖醋咕噜肉 竹笋烧腊肉 荷叶肉包 杨梅丸子 梅菜扣肉 肉松 炸
 芙蓉肉 土豆烧猪肉 肉珠豌豆 虾片滑肉 酒醉排骨 金钱香菇 八珍钱 洋烧排骨
 炸五香 蒜泥颈肉 地瓜排骨 大葱焖羊肉 梅子排骨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

<<中国传统菜系列>>

章节摘录

插图：凉菜篇三色泡菜原料：白萝卜，胡萝卜，小黄瓜各适量。

调料：精盐2大匙，白醋360克，白糖160克。

做法：1.将白萝卜、胡萝卜、小黄瓜分别洗净，沥干水分后切成滚刀块备用。

2.将白萝卜、胡萝卜、小黄瓜放入容器中，加入精盐拌匀，腌渍约2小时，期间需多次翻动使盐溶解渗入材料中，然后沥干盐水，加入白醋、白糖搅拌均匀，再腌渍约3-4小时，期间需要翻动多次使其均匀入味，置于冰箱冷藏即可。

<<中国传统菜系列>>

编辑推荐

集传统名菜与新派创新菜于一身的家常闽菜烹饪宝典。
千余款菜品，图文并茂、讲解细致、简单易学、经济实用。

<<中国传统菜系列>>

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>