

<<最具特色的东北菜>>

图书基本信息

书名：<<最具特色的东北菜>>

13位ISBN编号：9787538449693

10位ISBN编号：7538449698

出版时间：2010-10

出版时间：吉林科技

作者：《学做家常菜》编委会 编

页数：192

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>

## <<最具特色的东北菜>>

### 前言

东北是一个多民族杂居的地方，狭义的东北包括辽、吉、黑三省，而实际上东北菜系的影响则还包括内蒙古东部，因为历史上这些地方是隶属东北范围的，另外影响到的地方还包括原热河省，也就是今天的河北省山海关外的地域。

北魏贾思勰所著的《齐民要术》一书中，曾记述了北方少数民族的“胡烩肉”、“胡羹法”、“胡饭法”等肴馔的烹调方法，说明其烹调技术很早就具有较高的水平。

辽宁的沈阳又是清朝故都，宫廷菜、王府菜众多，东北菜受其影响，制作方法和用料更加考究，又兼收了京、鲁、川、苏等地烹调方法之精华，形成了富有地方风味的东北菜系。

东北菜的特点是：烹调方法长于扒、烤、烹、爆；讲究勺工，特别是大翻。

东北菜一菜多味，咸甜分明、酥烂香脆、色鲜味浓，明油亮芡，讲究造型。

烹调方法长于扒、炸、烧、蒸、炖，以炖、酱、烤为主要特点，形糙色重味浓。

粗线条的东北菜，不拘泥于细节，颇像性格格式化粗线条的东北人。

东北菜在做法上融合了满、蒙、清宫廷菜点各家所长，利用东北特产原料和纯绿色食品原料，许多菜肴表现了嫩而不生、透而不老、烂而不化或者外脆里嫩、外酥内烂的特征，口味醇厚香浓，菜肴丰富又实惠。

本书把复杂的东北菜制作和调味方法变成普通家庭可以接受的简单操作，让普通家庭主妇利用家中常见的原料、调料制作出正宗东北菜的色香味。

由于出版时间有限，书中难免纰漏，请广大读者批评指正。

## <<最具特色的东北菜>>

### 内容概要

东北菜一菜多味，咸甜分明、酥烂香脆、色鲜味浓，明油亮芡，讲究造型。

烹调方法长于扒、炸、烧、蒸、炖，以炖、酱、烤为主要特点，形糙色重味浓。

粗线条的东北菜，不拘泥于细节，颇像性格粗线条的东北人。

本书把复杂的东北菜制作和调味方法变成普通家庭可以接受的简单操作，让普通家庭主妇利用家中常见的原料、调料制作出正宗东北菜的色香味。

## &lt;&lt;最具特色的东北菜&gt;&gt;

## 书籍目录

蔬菜类白菜肉丝炒酸菜粉条拌酸白菜丝辣白菜炒肥肠豆腐拌白菜心酸菜炖鸡块烂肉白菜酸菜余丸子肉丸白菜粉丝汤炒爽口辣白菜片糖醋蜇皮白菜丝菠菜凉拌菠菜糖醋菠菜菜花山楂淋菜花番茄菜花炆拌双花菜花炒肉猪肝炒菜花地瓜地瓜烙饼蜜汁地瓜冬瓜绿豆冬瓜煲寸骨红枣冬瓜煲龙骨冬瓜炖鱼尾酱冬瓜冬瓜炖羊肉冬瓜粥豆角红油四季豆干豆角炖排骨干煸四季豆酱爆豆角猪肉酱焖豆角豆芽醋熘绿豆芽绿豆芽炒芹菜黄豆芽炒粉条凉拌绿豆芽番茄番茄炒鸡蛋双色炒土豆粒拔丝番茄菠菜番茄拌肉丝番茄蛋清汤糖醋熘番茄蜜制番茄胡萝卜胡萝卜炒木耳素炒胡萝卜花生胡萝卜丁酱红干炸金丝黄瓜黄瓜拌梨丝紫菜黄瓜汤芥蓝葱油芥蓝炆拌芥蓝韭菜酱韭菜韭菜炒羊肝蛋卷韭菜盒子韭菜拌蛋皮卷心菜海米圆白菜辣味大头菜糖醋包菜卷心素番茄手撕圆白菜苦瓜糖醋芝麻苦瓜泡菜凉瓜苦瓜炒鸡蛋凉拌苦瓜丝干煸苦瓜苦瓜炒虾仁素酿苦瓜生炆苦瓜辣椒青椒炒肉丝鸡蛋炒青椒腌辣椒酱酱爆青椒酱焖尖椒莲藕什锦藕丁炒虾香糯莲藕萝卜萝卜干炒腊肉冰糖萝卜汤虾米萝卜丝汤海米萝卜丝辣腌萝卜条酱油泡萝卜皮南瓜煎南瓜南瓜牛肉汤蛋黄焗南瓜南瓜饼茄子肉段烧茄子烧汁茄夹酱焖茄子东北酱茄子家常蒜椒茄子三丁茄子芹菜海味芹菜金针菇拌芹菜山药山药排骨汤山药炒香菇生菜清润补汤生菜沙拉蒜蓉酱蒜薹生炒蒜薹肉蒜薹炒鸡蛋肉片炒蒜薹笋凉拌芦笋葱香笋叶芦笋段炒虾仁肉炒茼蒿笋三鲜拌春笋土豆树椒土豆丝土豆炖牛肉香辣土豆粒干煸土豆片素炒三丝炸土豆肉饼酱小土豆豌豆泡青豌豆五色炒玉米西蓝花蓝花炒口蘑蓝花素冬笋蒜香西蓝花蒜蓉西蓝花雪里蕻雪菜拌豆腐雪里蕻烧冬笋油菜鲜味油菜心油菜香菇汤芋头香芋甜蜜枣香芋素百合畜肉类牛肉家常烤牛肉家常牛肉丝家常焗牛肉青蒜炒腊牛肉酱牛肉牛肉萝卜汤芥蓝牛肉个脊肉干烧牛肉片干煸牛肉丝家常焗牛肉丝葱香牛扒牛脯肉大蒜烧牛脯牛腩炖海带牛肚黄芪炖牛肚薏米炖牛肚熟炒牛肚丝香菜拌牛肚丝牛尾番茄牛尾牛尾萝卜汤猪肉辣子肉丁凉拌碎肉生菜猪肉卷酱爆肉丁生爆盐煎肉熘肉段醋熘丸子锅包肉清炒肉片四喜丸子猪里脊宫保肉丁干炸里脊滑熘里脊滑炆里脊丝里脊丝拌苦苣里脊丝炒榨菜清拌里脊丝软炸里脊香炒里脊猪五花肉香辣菜炒饭东北余白肉板栗红烧肉白肉血肠纤烧肉猪排骨叉烧排骨酥炸排骨红烧排骨海带排骨汤冬瓜炖排骨炖排骨辣味芝麻骨猪肘子红焖肘子回锅肘片水晶肘子拌肘子猪肝熘肝尖青蒜猪肝炒猪肝猪肝炒菠菜玉兰肝尖汤炆猪肝猪大肠锅烧大肠熘肥肠爆两样炒猪大肠猪蹄红烧猪蹄酱猪蹄猪耳菜心猪耳蒜泥耳片酱猪耳千层脆耳香卤猪耳猪腰香油腰花火爆腰块官保腰块炆拌猪腰羊肉家常爆羊肉葱爆羊肉辣炒羊肉丝孜然羊肉炸烹羊肉羊里脊精盐爆里脊油泼羊肉羊肝羊肝炒菠菜羊肝粥羊腿肉家香羊肉羊肉丸菠菜汤羊排红柿炖羊排红焖羊排羊肚萝卜羊肚煲葱爆羊肚禽蛋类整鸡胡萝卜烧鸡黄焖鸡块蘑菇炖鸡果汁鸡块炒辣子鸡块乌鸡土豆炖乌鸡野菌乌鸡汤鸡腿可乐焖鸡腿家常鸡腿豆腐家常盐焗焗鸡香辣酱汁鸡丁豆豉葱白炖鸡腿爆鸡丁椒酱鸡肉香辣乡村小炒鸡鸡翅红烧鸡翅蜜汁鸡翅酱鸡翅尖烤鸡翅椒盐鸡翅雪梨鸡翅煲鼓香鸡翅鸡爪山椒凤爪牙熏凤爪葱豆焖凤爪蒜蓉凤爪青红椒泡凤爪鸡胸肉炒鸡丝蕨菜葱香豆豉鸡香糟鸡片辣椒炒鸡丁宫保鸡丁酱爆桃仁鸡丁整鸭姜丝鸭条笋烧鸭子酱烧全鸭魔芋烧鸭鸭肝滑炒鸭肝盐水鸭肝鸭舌美极椒盐鸭舌串熏鸭舌鸭掌冻鸭掌沙锅鸭掌炖口蘑鸭胸肉回锅鸭肉银芽炒鸭丝鸭蓉玉米煎鸭脯鹅肉大鹅焖土豆鹅肉炖松蓉鸡蛋粉丝鸡蛋汤鸡蛋松煎鸡蛋蛎黄煎蛋角三鲜鸡蛋汤紫菜蛋花汤火腿煎蛋酱鸡蛋皮蛋番茄皮蛋汤皮蛋瘦肉粥水晶皮蛋双蛋拌空心菜菌豆类香菇麻仁卤香菇家常烧双冬扒三鲜红烧香菇酱汁炒鲜香菇草菇草菇炖里脊葱油草菇口蘑口蘑炖鸭口蘑扁豆口蘑炒肉口蘑炖兔肉金针菇红椒拌金菇金菇爆肥牛银耳银耳鸡汤银耳大枣莲子羹木耳木耳烧鸡块木耳炒肉木耳炒腐竹木耳炒豆腐黑白炒时蔬黑白双会木耳爆虾腰豆腐家常豆腐肉片炒豆腐碎炒豆腐酸辣豆腐汤四宝豆腐铁板豆腐成蛋黄烧豆腐泥鳅炖豆腐栗子豆腐葱油豆腐番茄炒豆腐拔丝豆腐干豆腐老汤豆腐丝尖椒干豆腐豆皮菜青腐皮鸡蛋汤豆皮炖鸡块豆腐干芹菜拌豆腐干葱烧豆腐干腐竹葱油腐竹炒腐竹芹菜拌腐竹虾米烧腐竹腐竹瓜片汤炆拌三彩腐竹虾球腐竹炒时蔬.....水产类五谷类

## <<最具特色的东北菜>>

### 章节摘录

插图：

## <<最具特色的东北菜>>

### 编辑推荐

《最具特色的东北菜》：唉呀妈呀彩色菜例，步步详解，简单易学，超级实用。  
老多菜了500例精选特色东北菜烹饪过程分步详解500幅彩色菜例图片快速查找检索菜品目录太厉害了1000条食材选购、贮存、烹饪技巧小窍门1000条食材营养宜忌、食疗功效贴心话可热乎了全书附大量烹饪要点提示1300000000中国人时尚健康饮食首选菜品全书汇集、辽·黑·吉菜500种醇厚香浓东北菜精品贼香、贼好吃、贼稀罕、贼正宗。  
中国高级烹饪大师倾情推荐给你酣畅淋漓的大师级体验

<<最具特色的东北菜>>

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>