

<<黔菜集锦精选108式>>

图书基本信息

书名：<<黔菜集锦精选108式>>

13位ISBN编号：9787541210181

10位ISBN编号：7541210188

出版时间：2002-3

出版时间：贵州民族出版社

作者：王世杰

页数：108

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>

<<黔菜集锦精选108式>>

内容概要

贵州是一个多民族大省，贵州民族菜是中国黔菜的重要组成部分，是贵州境内49个民族在与自然界斗争谋生存的过程中逐步形成和发展起来的积聚地方民族个性的特色菜肴。贵州民族菜建立在贵州民族文化的基础上，受悠久的历史文化和特殊的地理、地貌及气候特点的影响，形成了自己特有的加工方法和独特风味。

贵州民族饮食文化是在贵州民族文化背景下产生的，它植根于贵州各民族数千年的生产和生活实践，是在食源开发、食物制造、营养保健和饮食审美等方面创造、积累的历史过程中，形成的观念、制度、习俗、礼仪、规范的集中反映。

<<黔菜集锦精选108式>>

作者简介

王世杰，祖籍浙江省嵊县，1948年2月出生于贵州省贵阳市。中国烹饪协会会员，中国名厨专业委员会委员，国家级二级评委，中国烹饪名师、烹饪技师，贵州省烹饪协会理事，曾参加1993年全国第三届烹饪大赛并获奖。

1965年上山下乡，1971年在饮食行业参加工作，同年拜川菜名师张德祥先生为师，在其悉心指导下，较系统地学习了川菜烹调技术。

1978年由单位选送到四川省厨师进修班学习，学习期间，深得孔道生、陈海清、华兴昌、徐德章等川菜大师的精心指导，烹调技术大为提高。

1981年调到贵州省人民政府接待处八角岩饭店，1988年由单位派驻海南工作。

在此期间，开始涉猎粤菜烹调技术，尤其对海鲜的制作及火候掌握、芡汤调制、原料腌制等技术有很大提高。

1996年出版《中国现代冷盘艺术与食品雕刻》一书。

1997年开始搜集资料，在古德明大师的指导下，历经数载，于2001年完成了《学厨入门》、《黔菜集锦》两书的撰写和制作工作。

王世杰业余爱好中国书画、民族音乐

<<黔菜集锦精选108式>>

书籍目录

八仙过海龙凤呈祥红袍燕菜盞鱼翅扒山珍风味扒辽参红汁·酥鲍踏雪寻梅鸡茸桃花银杏苗岭鹅掌黔味
 新法蟹炸脆皮蕨巴泡椒香猪卷稻香鲫鱼红玉米炖鹅块阳明香猪腿贵妃蛇段黔味秘制团鱼永乐辣香鸡龙
 包凤月台鸡丝酸汤鱼豆花生焖辣子鸡锅仔桂花瑶柱蘑芋精泡辣甲鱼荷香酸楂蒸蛇段银杏掌中宝白切乳
 狗肉黔式炸鲩鱼焦叶包烤鱼干油脆壳蹄筋雀巢五椒鸡红汁扒脆鸭三椒鸭舌泮阳生焖狗肉赤水焖牛皮砂
 煲酸汤鹅片芋儿烧鸭块原红麻香鸡奇香羊肉串贵州怪噜鱼夜郎炆醉肉荷香酸酢肥肠玉兔啤酒鳝鱼香酥
 皮脑花香菜鱼香芋扣香猪鱼香酥炸肠排青椒锅仔黄纳丁乡村排骨酸笋生烧骨黔味排骨黔味麒麟蹄竹香
 烤鱼宫保桃仁鲜尤花红焖牛筋苗岭辣香鸡胖椒目鱼仔苗家豆豉鱼菊花田螺火焰牛肉串织金豆腐煲排骨
 清汤鱼荷包新派锅粑肉片兴义牛干巴灵山飘香鸡元帅鱼雄鸡点豆花风味腰块富贵鸭子翡翠白玉羹蕨巴
 炒肉丝干蕨菜扣宝塔肉菌王鸡辣角红扣山珍菌安龙耳块粑炒腊肉街边马虾双色珍珠卷瑶柱锅烙豆腐剁
 椒粉丝蒸带子小葱煎豆腐香芋像生菠萝金林脆皮豆腐酒醉豆花羹生鱼烧卖遵义酸酢肉苗家三脆大豆扣
 酱肚竹筒酸汤肉丸脆皮豆腐拼怪味鸡杂酥皮夹沙肉夜郎豆花炆炒脆皮茼蒿菜风味洋芋泥百合炒芦荟鱼
 香脆皮米豆腐风味蘑芋精红油蛇皮香辣脆皮金针菇剁椒土豆卷香菜酱茄片回锅萝卜炆炒脆皮玉米菊花
 牛鞭肾苗家豆腐贵阳毛血旺水煮素烧白冬瓜炖文蛤南瓜炒银杏神仙香猪

<<黔菜集锦精选108式>>

章节摘录

八仙过海 主料：水发海参50克、鲜带子50克、虾球50克。

辅料：红椒块50克、泡椒块50克、鲜百合50克、银杏50克、鸡丁50克、土豆泥500克、葱、姜、蒜各10克。

调料：盐10克、味粉5克、胡椒粉10克。

制作过程：水发海参切成丁、鸡丁、虾球码味上浆过油，锅中留底油放入以上八种丁同炒，放入葱、姜、蒜片及调好的味芡翻锅炒匀装盘。

特点：造型美观，色泽丰富，味咸鲜。

八种鲜味料同炒喻“八仙”之意。

注：波浪制法：土豆泥放味精、面粉、干芡粉、鸡蛋调匀上笼蒸熟调入菠菜汁，用标花嘴标成波浪形即可。

.....

<<黔菜集锦精选108式>>

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>