

<<传统北京菜>>

图书基本信息

书名：<<传统北京菜>>

13位ISBN编号：9787541620539

10位ISBN编号：754162053X

出版时间：2004-11

出版时间：云南科技出版社

作者：榛子

页数：54

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>

<<传统北京菜>>

内容概要

我国的烹调技艺历史悠久，从远古时代先人们知道用火烤食及用盐调味开始，逐渐脱离蒙昧的原始状态而进入烹调萌芽时期，其内大约经历了四千余年的漫长历史。

这以后又经形成、发展到繁盛几个阶段，在烹饪方面积累了丰富的经验，形成了独特的高超技艺，在国际上素有“烹饪王国”之美称，这是祖国宝贵的文化遗产之一。

由于我国幅员辽阔、人口众多，长期以来各地受气候、物产、民族习惯、生活方式和饮食口味的影响，形成了各具特色的地方风味菜。

从黄河流域、长江流域、珠江流域到台湾，大致有“东甜”、“西辣”、“北咸”、“南鲜”等不同风味特色，构成了我国饮食文化宝库中灿烂的瑰宝。

传统的往往就是经典的，而经典的往往也是永恒的，只有经典的东西才能世代相传，不断地发扬光大，正因为如此，本丛书选择菜肴的原则就是经典和传统。

当然，随着时代和社会的发展，人们的需求也在不断的变化，因此我们在注重经典和传统的同时，也考虑到了传统口味的年轻化、家庭化和现代生活的时尚化，目的就是让传统的东西更好地为现代人服务。

本书以通俗易懂的文字和精美的菜肴图片，简明扼要地讲解了传统湖南菜的制作烹调、制作方法、具有极强的实用价值和可操作性。

本书不仅可以作为中小型餐馆专业烹饪人员的常备工具书，也可作为城乡广大家庭日常使用烹调参考手册。

<<传统北京菜>>

书籍目录

贵妃牛肉炒羊肚丝彭家羊柳左公牛球牛肉粉丝翡翠丝瓜排泡菜肉末蒜苗腊肉宝贵火腿蒸腊味合蒸双腊嫩姜鸡片东安本鸡子姜鸭脯宝贵鸡左宗棠鸡黄焖鸡豆豉蒸鲳鱼荔枝鱿鱼卷干贝乡球湘汗四味明虾面拖黄鱼畏公豆腐生菜虾松冬瓜雪麻绒鸭蛋香菇莴笋柱冬瓜豆苗上汤鱼片三层楼笋干鸡球汤香菇鱼球汤萝卜丝鲫鱼汤翡翠凉面香脆响铃三元枣子茶萝卜丝饼湘式银丝卷荸荠饼

<<传统北京菜>>

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>