第一图书网, tushu007.com

<<上海风味菜>>

图书基本信息

书名：<<上海风味菜>>

13位ISBN编号：9787542722003

10位ISBN编号：754272200X

出版时间：2005-9

出版时间：上海科学普及出版社

作者：朱强

页数：170

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

第一图书网, tushu007.com

<<上海风味菜>>

前言

上海菜又叫本帮菜。
20世纪初，上海汇聚了苏、锡、宁、徽等16个地方风味，上海人称之为苏帮菜、徽帮菜等，而对本地风味，则称之为本帮菜。

本帮菜诞生之初并不登大雅之堂，平民化是其特色。
当时的本帮菜主要取用本地鱼、虾、蔬菜，以红烧、蒸、煨、炸、糟、生煸见长，菜式浓油赤酱，咸淡适口。
后来，上海菜不断吸取外地菜特别是苏锡菜的长处，在20世纪中叶形成了料取鲜活、品种众多、品味适中的特点，许多本帮菜馆创出了看家菜，培育了一批本帮菜名厨，大大提高了本帮菜的品位。

本帮菜色浓、味厚，卤汁渗透到菜肴的内部，特别人味，但也不乏清淡素雅、鲜嫩美观。
本帮名菜中，浓油赤酱的有锅烧河鳗、红烧圈子、佛手肚膛、红烧划水、油酱毛蟹等；清淡素雅的首推夏秋季节的糟货。

第一图书网, tushu007.com

<<上海风味菜>>

内容概要

上海菜又叫本帮菜。
20世纪初，上海汇聚了苏、锡、宁、徽等16个地方风味，上海人称之为苏帮菜、徽帮菜等，而对本地风味，则称这为本帮菜。
　本帮菜色浓、味厚，卤汁渗透到菜肴的内部，特别入味，但也不乏清淡素雅，鲜嫩美观。
本帮名菜中，浓油赤酱的有锅烧河鳗、红烧圈子、佛手肚膛等；清淡素雅的首推夏秋季节的糟货，如：糟鸡、糟猪爪、糟门腔、糟毛豆、糟蒋白等。
而荠菜春笋、水晶虾仁、冰糖甲鱼等以鲜嫩清淡见长；　全新的上海菜不是传统意义上的本帮菜，它是在成熟本帮菜的基础上，广泛吸收其他地方菜肴风味，改良发展而形成的独具特色的海派菜系。
上海是个移民城市，人口多、口味杂是其特色，全新的上海菜必然将适应这一特点。

第一图书网, tushu007.com

<<上海风味菜>>

作者简介

朱强，41岁，毕业于上海旅游专科高等学院饭店管理专业。
国家职业技能鉴定考评员，国家高级技师，上海食文化研究会会员，上海烹饪协会会员。
从事餐饮行业二十余年，不断创新，自成体系，菜肴有独到之处。
曾多次在国内外烹饪大赛中获奖，其多款菜肴被收录在《名店·名厨·名菜

第一图书网, tushu007.com

<<上海风味菜>>

书籍目录

一、冷菜 1、咖啡板栗 2、蕨菜针菇 3、糖醋小排 4、上海爆鱼 5、桂花山药 6、五香素鸡 7、白切羊肉 8、酒酿黄鱼 9、糯米红枣 10、白切肚尖 11、酒香青鱼 12、菜梗毛豆 13、扁尖绿笋 14、皮蛋豆腐 15、蜜汁豆干 16、蜜汁叉烧 17、上海咸鸡 18、油爆虾 19、白切鸡 20、盐水鸭……二、热菜 1、红烧大鲍翅 2、碧绿围鲍鱼 3、木瓜炖官燕 4、虾籽大乌参 5、油酱毛蟹 6、雪菜烧黄鱼 7、红烧大黄鱼 8、糖醋大黄鱼 9、糟溜生鱼片 10、糟溜鳕鱼片 11、苔条小黄鱼 12、鱼香风味鸡 13、咸蛋黄鸡球……三、汤类

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

33.稽肉　　原料：有皮五花肋条肉500克。

调料：糟卤150克，料酒50克，盐3克，葱5克，姜5克，味　　精2克，糖3克，茴香2个，桂皮一小段，花椒几粒。

制作：（1）肉洗净后放人锅内，加水（以浸没肉为宜）、料酒10克、葱2克、姜2克，放置炉上开大火，烧开后撇去泡沫，改用小火焖煮，到肉有八九成熟时捞出，趁热抽去骨头，在抽骨一面的肉身上抹2克盐待用。

（2）锅内加水600克放人盐、葱、姜、味精、糖、茴香、桂皮、花椒，烧开后离火。待其自然冷却，放入糟卤、料酒制成糟卤汁，把肉切成几大块浸入，连同盛器放人冰箱，3～4个小时后拿出改刀装盘浇上些卤汁即可。

要领：肉要煮到酥而不烂，放入冰箱的温度最好在零度左右，以使猪肉冻紧，方便改刀。

第一图书网, tushu007.com

<<上海风味菜>>

编辑推荐

跟名厨学烧家常菜，想在上海这个国际大都市品尝风味菜，也是大有学问的。
冷菜、热菜、营养汤类，各有其风情和文化，也各有其特有的吃法和礼仪，本书是对上海风味菜的详细解读。

第一图书网, tushu007.com

<<上海风味菜>>

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