

<<一生不得不做的300种徽菜>>

图书基本信息

书名：<<一生不得不做的300种徽菜>>

13位ISBN编号：9787543307919

10位ISBN编号：754330791X

出版时间：2006-1

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：孟健

页数：150

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>

<<一生不得不做的300种徽菜>>

内容概要

鲁菜是北派饮食的代表，十分讲究汤色的调制，其“清汤全家福”、“糖醋黄河鲤鱼”，堪为食中绝唱，令人神往。

川菜现今发展迅速，川菜馆遍布世界。

其辣椒、胡椒、花椒，造就的辣、麻、酸味，绘炙人口，为其他菜系不可比拟的。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成，要求掌握火候和油温恰到好处，成菜清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。

闽菜刀工严谨，选料精细，尤以“糟”：最具特色，其“佛跳墙”、“清蒸加吉鱼”，在烹坛有一席之地。

苏菜注重配色，讲究造型，更以鸭制的菜肴久负盛名。

“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”，有登堂入室之妙，均系菜中精品。

浙菜讲究火功，重油重色，其菜如景，不少看家菜，皆来自现实，亦真亦幻，令人在山光水色氛围中，品“西湖醋鱼”、“东坡肉”，享美食文化的无穷魅力。

湘菜擅长香酸辣，讲究实惠，其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。

徽菜的特点则是选料朴实，讲究火功，重油重色，味道醇厚，保持原汁原味，在烹调技艺上擅长烧、炖，而爆、炒菜较少。

著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“奶汁肥玉鱼”、“凤尾虾排”等。

如今，我们从每个菜系中，分别精选出300种菜来，它们具有代表性，实用性，易学性，可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

其实，这也是我们成系列推出的初衷。

本书精选徽菜菜谱300种，以肉菜、素菜、鸡鸭、鱼虾、分类编排，对每一种菜式分别列出主料、辅料、调料、制法及特点，内容简明，易于制作，非常适合家庭应用。

<<一生不得不做的300种徽菜>>

书籍目录

肉类 枣核肉 龙眼肉 腐乳瀑肉 寸金肉 茄汁肉 橙煎肉 云雾肉 炸香脆肉 枇杷肉 脆浆裹肉 糖醋肉 细沙炸肉 凉干肉 熘核桃肉 蟠龙卷切 南肉春笋 红烧肉片笋 金钱香菇 炸肉藕夹 叉烧肉 什锦肉丝 拌五丁 凉拌什锦肉丝 柿饼肉丝 肉丝香干菠菜 猪肉末豆腐 凤阳酿豆腐 笋类煨腐竹 肉烧海参 肉片炒菠菜 红烧肉片笋 木须肉豆角 煨里脊 酥糊里脊 白菜肉卷 苔菜小方烤 生煎肉饼 蒸火腿块 徽州丸子 芥菜丸子 双味丸子 凤爪猪脚 花鼓蹄膀 爆腰丝 氽腰片 腰夹禽蛋类海鲜类素菜类

<<一生不得不做的300种徽菜>>

编辑推荐

寻常原料，创意组合，简约技法，无限妙用，经典体验，超值享受。

<<一生不得不做的300种徽菜>>

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>