

<<满汉全席>>

图书基本信息

书名：<<满汉全席>>

13位ISBN编号：9787543635319

10位ISBN编号：7543635313

出版时间：2006-1

出版时间：山东青岛

作者：大型中华美食文化节目《满汉全席》组编

页数：400

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>

<<满汉全席>>

内容概要

曾经看过一篇文章，作者这样说：“到了一个新地方，有人爱逛百货公司，有人爱逛书店，我宁可去逛逛菜市。

看看生鸡生鸭、鲜鱼水菜、碧绿的黄瓜、彤红的辣椒。热热闹闹，挨挨挤挤，让人感到一种生之乐趣。

”苏东坡谈论他的“东坡肉”，时也大俗大雅：“慢著火，少著水，火候足时它自笑。

”古今文人墨客对笑食充满的真实礼敬。

在与美食亲密接触了这么多年后，我们这些普通的电视节目工作者也亲身品味了许多。

《满汉全席》系列图书是自新中国成立以来首次结合大型电视媒体栏目出版的烹饪专业书刊，在权威性、影响力及菜品质量上都是空前的。回看之前出版的装帧精美的《满汉全席》系列图书在全国各地发行销售，读者的热情支持已经印证了栏目工作人员的辛勤汗水和劳动成果。

业内评论说，这套专著的出版在一定程度上意味着中华博大精深的餐饮文化在当代的中国已经走上了一个崭新的高度，对全国餐饮文化的发展起到了极为巨大的推动作用，是中华饮食文化的“四库全书”，翻开即将定版的《满汉全席55图书文稿》，《满汉全席》全国电视烹饪擂台赛中那一个个熟悉的名字、那一张张亲切的面孔、那一道道精美的菜品……又一一浮现在我们眼前。

大型中华笑食文化电视栏目——《满汉全席55》每年录制播出48场节目，四十几位来自全国各地的名厨，倾情奉献了288道笑味大餐，精湛的烹饪绝技、惊心动魄的赛过程、关关的极品佳肴，带给我们一次又一次的震撼。

色关润香、唇齿留鲜，不仅使我们想起“闻香下马，知味停车”的故句，而且带来了《满汉全席》在央视一直名列前茅的收视率。

<<满汉全席>>

书籍目录

素菜篇 白菜 虾脑白菜 玫瑰白菜丸 滁菊鸡汁扒白菜 满园锦绣 凤鸣朝阳 清汤
 润玉 孔雀开屏 蛋黄白菜卷 菊花白菜 花酿白菜卷 娃娃菜 奶汤娃娃菜 五彩斑
 朔 清汤菜心 菠菜 翡翠白玉羹 油菜 鸡油炒时蔬 豆子双荚心 芥菜 渔家芥菜圆
 水晶芥菜卷 金杯芥菜 芹菜 果仁脆芹 葵花双味芹 虾芹雪球 鲍汁扒芹棒
 薄脆小炒皇 彩椒 清汤五彩龙珠 吉庆丰收 彩椒鲜沙律 双椒芙蓉太极羹 金椒四宝
 同舟共济 茄子 海鲜茄丁泡饭 凤尾茄盒炒双丝 富贵美容茄 炒茄鲞 茄鲞
 泡菜茄子 番茄 鱼香番茄 茄汁白玉丸 蒲菜 兰花蒲菜 苦瓜 龙皇四色凉瓜羹 冰
 川四宝蔬 苦尽甘来 山药 开口脆 双吃山药 山水山药 山梨炖山药 紫荆山药
 王府山药 土豆 蜂巢土豆松 金盏土豆海鲜粒 兰花薯满园 ……肉菜篇水产
 篇面点篇

<<满汉全席>>

章节摘录

【二八怀春糕】 主料：桃花50朵，杏花30朵，百合花30朵，月季花30朵，角瓜花30朵，玫瑰花酱20克，草莓酱20克。

配料：粘黄米面1000克，豆沙仁250克，杏仁50克，核桃仁50克，葡萄干50克，花生仁50克，菜花茎250克，绿豆芽250克，土豆粉条250克，黄瓜50克，心里美50克，玫瑰花50克。

调料：盐、花椒油、味精、山西老陈醋。

制作方法： 1.将食用花卉洗净，用矾水泡20分钟后放入滚烫开水中氽透捞出，切碎，与玫瑰花酱、草莓酱及豆沙、五仁搅拌成馅料备用。

2.把粘黄米面加水拌成小块状，上笼蒸熟，和在一起，切成小块，用面杖擀成小饼，包入馅料备用。

3.菜花茎、绿豆芽、粉条改刀后开水氽透捞出，加入黄瓜丝、心里美丝及氽好的菠菜、氽好的玫瑰花，放盐、味精、山西陈醋、花椒油拌匀，装在小碗内。

4.锅里放入麻油，烧至六成熟时放入包好的年糕，炸至金黄色出锅装盘，配小菜上桌。

菜品特点：主副食搭配，养胃消食。

……

<<满汉全席>>

编辑推荐

全国烹饪电视擂台赛，中央电视台，中国烹饪协会，青岛电视台联合主办。

中国历时最长、最具影响力、最富权威性的原创大型中华美食文化电视栏目——《满汉全席》。

300位演艺名人 群星荟萃 400场烹饪对决 刀光火影 500位专家评委 精彩点评 1000位精英厨师 炉火纯青 3000道经典大菜 气势恢弘 美轮美奂…… 央视播出以来，在国内外赢得了较高的美誉度，良好地推动了餐饮酒店和从业人员的行业影响力，《满汉全席》系列丛书，也被业内誉为当今中国美食界的《四库全书》。

<<满汉全席>>

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>