

<<家常风味炖煲>>

图书基本信息

书名：<<家常风味炖煲>>

13位ISBN编号：9787543641594

10位ISBN编号：7543641593

出版时间：2007-5

出版时间：青岛出版社

作者：陈绪荣

页数：69

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>

<<家常风味炖煲>>

内容概要

中国烹饪技术的发展、各大菜系的形成，以及“烹饪王国”的桂冠的获得，追根溯源，都离不开各民族、各地方家常风味菜的卓越贡献！

中国是具有五千年历史的文明古国，她的饮食文化与烹调技艺同样是她的文明发展史中不可或缺的一部分。

我国疆域辽阔、气候多变、地形多样，江河湖海、山乡平原无一不有，这就为民间家常风味菜的发展提供了丰富的鱼肉禽畜、山珍海味、瓜果鲜蔬等原材料，在饮食上也理所当然地形成了各地方互不相同的风味菜肴。

我国一向以“南米北面”而著称，口味上有“南甜北咸，东酸西辣”之别，这些都源于民间地域风味的形成。

位于长江中上游的四川，沃野千里，物产丰富，当地民间菜肴大多以本地特产调味，如花椒、二金条辣椒、豆瓣酱等，味重麻、辣、酸、香；长江中下游地区水产、禽类、蔬菜较多，其调味偏于清淡，咸甜适度；到了东北一带，人参、猴头、木耳、天麻、松茸、飞龙等山珍野味，自是他们的上等食材。

这些都是中国民间风味菜取之不尽的美食之源！

民间家常菜也讲究菜肴的造型与装盘，但又不是纯粹地只追求菜肴的外表形态与精美器皿的搭配，而是讲究实实在在，以味取悦于人。

民间家常菜中，味道才是菜肴真正的灵魂！

不论是小炒、凉菜、蒸菜，还是煨汤与小吃，均以味道愉悦食者的味蕾，最大限度地保持原料纯天然的味道。

民间家常菜以味取胜，以妙物天成的质朴与纯真赢得越来越多人的青睐。

这也是它历经几千年仍经久不衰，并能登得大雅之堂的独特魅力与个性之所在。

<<家常风味炖煲>>

作者简介

陈绪荣，男，汉族，1968年8月出生，湖北阳新人。
国际烹饪大师，中华御厨，中国烹饪大师，高级烹饪技师，高级公共营养师，现任国际餐饮协会（IFBA）首席顾问、美食专家俱乐部主席、中华名厨委员会副会长兼秘书长、中国食文化研究会副秘书长、中国民间菜发展研究中心主任、中国

<<家常风味炖煲>>

书籍目录

北京风味炖煲 炖羊蝎子天津风味炖煲 莴笋炖干鱿鱼吉林风味炖煲 火腿炖鹿鞭 竹笋炖鹿筋 人
参炖乌鸡黑龙江风味炖煲 花旗参炖猪脑 雪蛤炖雪梨辽宁风味炖煲 炖海鲜 什锦炖粉条 鲑鱼炖
茄子 木耳金针炖鱼尾内蒙古风味炖煲 黄芪炖羊腩 内蒙古炖羊杂 老南瓜炖羊排 萝卜炖兔肉
西红柿炖羊腩 玉米炖羊排 面筋炖毛肚 猴头菇炖羊脑新疆风味炖煲 黑豆炖牛排 虫草炖牛鞭
黑豆炖鸭掌青海风味炖煲 土豆炖牛尾 栗子炖羊肚甘肃风味炖煲 腐竹炖羊腩 鸽蛋炖驴肉 百
合炖丝瓜宁夏风味炖煲 山楂炖羊蹄陕西风味炖煲 南瓜煲玉米河北风味炖煲 船夫炖鱼头 豆腐炖
鱼块 菜心玉米粒山东风味炖煲 侉炖鱼 海鲜煨鸡肉 香芋炖驴肉 双喜丸子炖锅 西红柿炖菜心
兔肉煨海参山西风味炖煲 香菇红枣炖猪肚 民间乱炖 素菜大烩炖 炖三样

<<家常风味炖煲>>

章节摘录

插图：

<<家常风味炖煲>>

编辑推荐

《美食生活·创意美食系列:火锅和沙锅》:爱心家肴中国烹饪大师 高炳义、知名营养专家 顾奎琴联合推荐168实用贴士烹调要点美味菜肴

<<家常风味炖煲>>

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>