

<<鲜香酥嫩安徽菜>>

图书基本信息

书名：<<鲜香酥嫩安徽菜>>

13位ISBN编号：9787800696381

10位ISBN编号：7800696383

出版时间：2004-11-1

出版时间：中国民族摄影艺术出版社

作者：醉翁亭饮食文化有限公司

页数：96

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>

<<鲜香酥嫩安徽菜>>

内容概要

上海菜可称集江南大成的菜系，它融会了苏、浙、淮扬三大菜系的特点。

上海菜的关键是“上海”二字，必须原汁原味，从选料、口味、火工、调料，颜色、形状到餐具、环境、菜点名称等，都要有十足的上海风格。

有人将上海菜区分为“本帮菜”及“海派菜”。

清末民初，16种地方风味并存上海，号称16帮，上海菜是本地菜，故称本帮。

本帮菜馆多榜样正宗原味，其实亦糅合了不少苏锡菜。

“海派菜”即新派上海菜，较多地吸收了粤、川、宁、扬、苏锡等地方风味及西餐的烹饪手法，讲究推陈出新。

上海菜的烹饪手法以红烧、生焗、滑炒、蒸、煨、糟为多。

如红烧河鳗，加料料重，经大中小三种火候几十分钟的烹制，使鱼体胶质多溶于汤汁，不用淀粉勾芡，汤汁自然浓腻如芡，成品红润光亮，外皮不破，实则软烂脱骨，入口肥腴鲜甜，堪称浓油赤酱类菜肴的代表。

清淡素雅的首推夏秋季节的糟货，如糟鸡、糟猪爪、糟门腔、香糟毛豆、糟茭白等，而荠菜春笋、水晶虾仁、冰糖甲鱼、碧螺春蟹肉鸡柳等也以鲜嫩清淡见长。

<<鲜香酥嫩安徽菜>>

书籍目录

特色菜 年糕水律 茄汁虾仁锅巴 红咖喱鲜虾吐司 苔条面地海参 海派肉骨茶 回锅肉夹饼肉类 水晶肴肉 文虎酱鸭 驴肉拌万年青 贡菜誉胗 红烧蹄髈 糖醋排骨 草头圈子 咸肉百叶 肘子鸡汁浸津白 浓汤八宝鸭 八戒戏珠 红烧肉百叶结 无锡骨 双脆响铃 五更肠旺 蜜汁火方 蟹粉狮子头 红酒蘑菇烩幼鸽 八宝凤沙鸡 椒盐大王蛇 上汤扣三丝 碧螺春蟹肉鸡柳水产类 尖椒毛豆炒虾干 水晶虾仁 干烧大明虾 黄金裹花蟹 香糟小黄鱼 虾子大乌参 赛螃蟹 酸辣墨鱼仓 香糟田螺 醉蟹 菠萝凤尾虾球 双味大虾 苔条面拖黄鱼 香草咖喱鲳鱼 红焖大排翅 火瞳翅 红豆鳕鱼 清汤鱼丸 宁波咸膏蟹 醉虾 糟八珍 鼎上清炒蟹粉 香糟蛭子 韭黄烂糊蛭子 酸辣大虾 拆烩大鱼头 芝士黄油蟹 沙律烟鲳鱼 茉莉花香片烤鳗 白脱灌汤虾球 香醉银蚶 西湖醋鱼 乌龙西施桑拿虾 竹网油浸黄鱼鲞 桑豆滑鱼圆 夏果带子匙素菜类汤羹类主食类

<<鲜香酥嫩安徽菜>>

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>