

<<經典湘菜>>

图书基本信息

书名：<<經典湘菜>>

13位ISBN编号：9789867581068

10位ISBN编号：9867581067

出版时间：2004-2

作者：石蔭祥

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>

## <<經典湘菜>>

### 內容概要

湘菜，中國八大菜系之一，在品味上注重香鮮、酸辣、軟嫩；在制法上以煨、燉、臘、蒸、炒諸法見稱。

製作精細、用料廣泛、菜式多樣、技法多變、刀工精妙；東安仔雞、髮絲牛百頁、脆皮糯米鴨、東坡方肉、五彩魚絲、祖庵魚翅、臘味合蒸、冰糖銀耳……，名菜競出，風靡全世界。

湘菜歷來無譜，全憑口傳授。

擁有60年烹飪經驗、50-70年代數次為毛澤東掌勺的湖南菜一把手石蔭祥老師傅，近年對湘菜進行研究整理，完成《湘菜集錦》一書，囊刮800道正宗湖南菜。

今依據石蔭祥老師傅壓箱食譜，由台灣新一代湘菜師傅及作家李信賢先生，親自下廚詮釋200道經典湘菜，從冷菜類、牛羊雞鴨類、魚蝦海鮮類、蔬果類、火鍋湯菜類、點心類到甜品類，一應俱全。

全書採圖鑑式編輯法，清楚標示每道菜的烹飪時間、主要烹調技法、口味、難易度等，並附有〈湘菜的故事〉長文一篇，讓讀者進一步了解湘菜的飲食文化與特色。

200道正宗湘菜名譜 + 本地大廚示範演出，道道精采！

本書係中國湘菜大師精選的200道湘派名菜，由本地名廚示範演出。

既傳承正宗湘菜的精髓，又能融合本地的食材與口味，存古風，展新意，是家事的常備書，更是精進廚藝的學習指南。

12大類齊全菜式，豐富多變，四季都有好菜色！

本書菜式取材豐富，做法變化多樣，無論冷盤、各色葷素主菜、水產乾貨、火鍋湯菜、甜品點心……，一應俱全。

讓你一年四季都可找到最適合的食材，每天三餐都能變化出各式菜色！

菜式宜豐宜儉，家宴國宴信手拈來

本書菜式可豐可儉，無論是經濟速簡的家常料理：《臘味合蒸》、《湯泡魚生》、《荷包豆腐》……；或是精緻高檔的筵席名菜：《東安仔雞》、《髮絲牛百頁》、《祖庵魚翅》……，信手拈來都是精采佳作。

更貼心方便的編排，學習觸類旁通

每道菜除了詳細的烹飪過程，還標示花費時間、口感及難易度，提供你選擇學習的參考。

還有貼心的Tip小提醒，只要改變一下食材或刀法，立刻變換成另外的菜式，舉一反三。

國宴級湖南名廚，60年烹藝傾囊相授，正宗湘派風味！

200道珍藏菜譜，道地湘式技法調味，專業師傅示範演出！

包羅各種食材，冷盤、主菜、火鍋、甜點，一應俱全！

從四季家常到迎賓宴客，家宴國宴，信手拈來！

## <<經典湘菜>>

### 作者簡介

石蔭祥

1917生，長沙人。

15歲進入長沙市曲園酒樓從師史玉和，出師後長期在湘菜名店「瀟湘酒家」執勺。

50至80年代，曾為毛澤東、劉少奇、江澤民等政要掌廚，其烹製的正宗湘菜深得讚譽。

1991年，湖南省政府授予他「湘菜大師」稱號，為湘菜大師第一人。

近十年來，在挖掘、繼承湘菜傳統的同時，也致力於湘菜的創新，有多部著作，對湘菜的發展貢獻良多。

李信賢

1958年出生。

曾任「鄉之最」餐廳、台北國際會議中心希爾頓飯店宴會部，目前為光武技術學院餐飲管理科兼任技術講師。

<<經典湘菜>>

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>