## 第一图书网, tushu007.com

### <<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>>

#### 内容概要

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!

### 第一图书网, tushu007.com

## <<經典湘菜>>

#### 作者简介

#### 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。

# 第一图书网, tushu007.com

# <<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