

<<地方风味篇>>

图书基本信息

书名：<<地方风味篇>>

13位ISBN编号：9787216038690

10位ISBN编号：721603869X

出版时间：2001-1

出版时间：湖北人民出版社

作者：潘东潮 编

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>

<<地方风味篇>>

内容概要

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。

鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馔以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼丸和米制品小吃的主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

鄂菜的发展已有2800年的历史了，鄂菜的前身是楚菜、荆菜，鄂菜菜系经过了漫长的演变，形成了以江汉平原为中心，包括荆南、襄郢、鄂州、汉沔几个支派的大流派。

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。

鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馔以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼丸和米制品小吃为主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

我们希望能通过该书的出版，能高扬起鄂菜大旗，使鄂菜能在武昌鱼游向全国，在蒸菜、煨汤香溢九州之后，能系统地走向全国，为博大精深的中国饮食文化在世界的传播尽一份绵薄之力。

<<地方风味篇>>

书籍目录

一、荆江河曲 荆沙风味葱（火靠）裙边冬瓜鳖裙羹大碗霉豆渣烧鱼肚裆糖醋瓦块鱼二回头皮条鳝鱼鲍汁鞭花鱼云蟹黄鱼翅鸡汁桔瓣鱼余五香砂锅鱼头腊八豆焖猪蹄菜心奎圆泡菜蒸鱼嘴二、云梦大泽 天沔风味 粉蒸青鱼凤凰青鱼双色粉蒸鳝蒸白元小米蒸鸡珍珠豆腐元竹筒粉蒸牛腩芋儿烧鸡公 砂钵豆腐元椒盐鱼头三、汉水流域 郢化风味松仁鱼米鱼片炒蛋奶汤鲫鱼木桶汽水肉孜然里脊串马蹄酥鳝花酿香菇麻仁鱼条腊鱼烧五花肉葱烧武昌鱼四、鄂东丘陵 鄂州风味五、湖泊山林荆南风味六、鄂北平原 樊城风味七、土家山寨 乡村土菜八、都市盛地 武汉风味

<<地方风味篇>>

章节摘录

插图

<<地方风味篇>>

编辑推荐

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。

鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馐以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼丸和米制品小吃的主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

鄂菜的发展已有2800年的历史了，鄂菜的前身是楚菜、荆菜，鄂菜菜系经过了漫长的演变，形成了以江汉平原为中心，包括荆南、襄郢、鄂州、汉沔几个支派的大流派。

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。

鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馐以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼丸和米制品小吃为主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

我们希望能通过该书的出版，能高扬起鄂菜大旗，使鄂菜能在武昌鱼游向全国，在蒸菜、煨汤香溢九州之后，能系统地走向全国，为博大精深的中国饮食文化在世界的传播尽一份绵薄之力。

<<地方风味篇>>

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>