第一图书网, tushu007.com

<<京菜经典>>

图书基本信息

书名：<<京菜经典>>

13位ISBN编号：9787504732323

10位ISBN编号：750473232X

出版时间：2009-11

出版时间：中国物资出版社

作者：张铁元，张仁庆 编著

页数：229

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书将京菜经典的典故、原料配方，制作方法、工艺流程，菜肴变化和营养保健功效全方位地展现在读者的面前，给读者呈现色、香，味俱全的菜肴和文化直宴。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

张铁元，1952年出生，大专文化，毕业于北京实验大学烹饪系，世界中华美食药膳研究会副会长，国家级中餐一级评委，国家级中餐一级裁判员。
中国餐饮文化大师，一级评审师，中国烹饪大师，中国药膳大师，山东东方美食教育学院客座教授。

1969年在北京老字号“ 柳泉居 ”饭庄

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

黄金肉樱桃肉炒黄瓜酱炒榛子酱沙锅白肉涮羊肉蟠龙卷切烧羊肉北京烤鸭三不沾抓炒里脊炒豆腐脑红娘自配甲鱼炖鸡鱼藏剑清蒸白鱼锅塌黄鱼鱼头豆腐托蒸黄鱼虾仁锅巴炒里脊烤乳猪娘娘爱红梅珠香福寿肘子天福号肘子白汁裙边百花鱼肚荷包鲫鱼糟炒厚鱼片花篮蟹肉鸡茸干贝蟹黄烧裙边清汤芙蓉黄管炉肉扒海参蟠龙黄鱼焦溜烙馇炉肉扒鱼趔清蒸炉肉炒肉丝拉皮醋椒鲤鱼萝卜丝氽鲫鱼炒生鸡丝掐菜拔丝山药栗子烧白菜清汤燕菜海红鱼唇黄焖鱼翅荷包里脊虎皮肉炸鹿尾如意卷糊肘冰糖蛤士蟆锅烧鸭溜鸡脯拔丝鸡盒糟溜鱼片酥小鲫鱼钳子米炒芹菜罗汉菜心瓤竹荪干烧冬笋雪花桃泥四昧三文鱼酱爆鸡丁板栗烧山鸡带把肘子脯雪黄鱼御膳猴头乌龙吐珠烧酿海参珍珠鲍鱼全家福百花大虾玉兔五彩丝三鲜豆腐盒炸烹虾段绣球干贝蟹黄鱼翅煲油焖大虾抓炒大虾炸香椿鱼果料鱼骨油爆肚仁金丝海蟹拔丝莲子玉黍鳜鱼龙舟鱼蜜汁三泥它似蜜罗汉大虾爆炒腰花官烧目鱼

章节摘录

插图：公元15世纪，明成祖迁都北京，烤鸭技术也随着带到北京，并得到进一步改进，发展成为“北京烤鸭”。
北京烤鸭的产生同北京填鸭的成功养殖是分不开的，自明成祖于15世纪初由南京迁都北京后，调运江南粮米来供宫廷挥霍，每年从运河船运的粮米数量很大，落人河里的粮米不计其数，北京运河一带的鸭子长期以这些散落的粮食为食，体型、肉质逐渐起了变化，以后经过不断地改良品种，特别是借鉴南北朝时即有记载的养鸭“填嗉”法，创造了人工填鸭法，经过人工培育出了毛色洁白、体态丰满、肉质肥嫩的新品种——北京填鸭。
用北京填鸭烤出的鸭子，其鲜美的程度远远超过以往的各种烤鸭（这也可能就是为什么有些地区的烤鸭没有北京的好的一个原因吧！
）。
到了清代，在北京专门经营烤鸭的就有几十家。
其中专门挂炉烤的“全聚德”的烤鸭技术精湛，烤出的鸭子皮脆，肉嫩，色艳，味香，油多不腻，久吃不厌，其声誉至今不衰。
清代，无论是乾隆还是慈禧都特别喜欢吃烤鸭，为此御膳房增设了专做烤鸭等妙馔的“包哈房”（包哈为满语意即下酒菜）。
据《五台照常膳底档》载，乾隆皇帝在十三天中就连吃了八次。
在当时还把北京烤鸭作为礼品相送。
北京烤鸭，不仅鸭种独特，烤技高超，而且刀片鸭也实在是一种艺术。
烤鸭出炉后片鸭师能在5-6分钟内将一只烤鸭片出100～120片，且做到片片形如丁香叶状，片片皮肉相连。
吃烤鸭的方法也是多种多样的，不过最宜卷在荷叶饼里蘸上甜面酱、葱丝食用，喜食甜味的可蘸上白糖。

编辑推荐

《京菜经典》：中国食文化丛书。

第一图书网, tushu007.com

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