第一图书网, tushu007.com

<<餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹>>

图书基本信息

书名：<<餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹>>

13位ISBN编号：9787506458337

10位ISBN编号：7506458330

出版时间：2009-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：周范林

页数：256

字数：200000

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

前言

中国烹饪是科学，是文化，是艺术，这是被世人所公认的。
川、徽、鲁、粤、闽、浙、湘、苏是中国烹饪八大菜系，更是中华饮食文化的结晶和瑰宝。
何谓菜系？
菜系就是风味流派，如俗话所说：“一地一乡风，一地一风味。
”我国幅员辽阔，气候地域、民情风俗、物产资源、饮食习惯等条件各不相同，使得我国的烹饪在总体格调一致的情况下，形成了众多的风味流派和万种以上的传统经典菜品。
风味流派的存在是烹饪艺术与科学发展的结果，反映了中国烹饪的丰富多采，就如书法、绘画、武术、京剧等有不同的风格流派一样。
中国烹饪的风格流派，即为“菜系”。
中国古代无“菜系”之说，但有“帮口”之说。
所谓“帮”是指从业人员的地方性行帮，所谓“口”则指的是口味，即地方风味特色。
“菜系”是20世纪50年代才出现的词。
“帮口”、“菜系”名称不同，含义也不完全一样，但在反映地方菜品的风味特色上是一致的。
八大菜系及其菜品和技法名称等并无规范和定规，它们是历代饮食文化的积累和沉淀，经过相当长的实践总结出来的。
我国地方风味的划分，历来众说纷纭。
有一说是四大地方风味，即川、徽、鲁、粤，即最有影响的我国三大流域孕育的四大菜系；还有一说是，在川、徽、鲁、粤之外，再加闽、浙、湘、苏，称为八大菜系；也有人主张再加上海、北京，成为十大菜系；还有人主张再加鄂、豫、秦、辽成为十四大菜系；更有主张一省一个菜系，如此等等。
总之，风味流派的划分对于烹饪的发展有积极的作用，有差异就有比较和竞争，相互推动、补充，也能促进烹调技法的发展，把烹饪水平推向更高的阶段。
八大菜系中魅力不衰的菜品都是通过巧妙的烤、煮、蒸、炸、炒、焖、炖、煲、酱卤和凉拌等烹调技法体现和传承的。
本书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精心选入八大菜系传统经典的菜品，不乏“精中之精”。
本书编著者立意高新，视角广阔，按不同的烹调技法将全套书分为四册，又按八大菜系分门别类地汇集菜品2400道之多，以家常、易作，有典型性的菜品为主，把菜品的形状、味道、营养调制到最佳状态，把制作的手艺上升到艺术水准，而且十分注重膳食平衡。
编著者用心良苦，不遗余力地使八大菜系中贴近百姓生活，将“乐吃易做”和“雅俗共赏”的菜品囊括书中，且有生活中鲜见的“原创菜肴”。
全书既有文化含量，又有技术含量，美观实用。
广大读者将从本书中获得最新的资讯，可在自家餐桌上无师自通地操练八大菜系，吃出特色，吃出家常，吃出风味。
由此，我十分乐意襄助此套书的出版，并热情地推荐给千千万万广大读者，特此为序。

内容概要

我国的烹饪流派有很多，其中最具影响的莫过于川、徽、鲁、粤、闽、浙、苏、湘八省的烹饪流派，即人们常说的“八大菜系”。
本系列图书集八大菜系营养、健康、可口、便捷的风味佳肴之大成，精选八大菜系中2400道经典菜品，按不同的烹饪技法分为4册，以家常、易做、营养均衡为特色，带您尝遍神州美食，让您品味中国八大菜系的独特风味。

第一图书网, tushu007.com

<<餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹>>

书籍目录

推荐序21种厨房必备的基本工具及用法20种基本切法川　餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹　肉酿青椒·东坡猪肉·烧狮子头　腐乳扣肉·豆豉蒸肉·樱桃五花　藕片肉汤·冬菜扣肉·香炸蒸肉　蒜蓉白肉·豉汁蒸肉·红仁三丝　八宝米饭·里脊米粥·腊肉炒饭　火腿米粥·香肠炒饭·东坡肘子　红枣煨肘·豆瓣全肘·蒸坛子肉　清蒸肘子·雪豆蹄花·五香猪蹄　豉汁排骨·粉蒸排骨·清蒸脑花　水煮腰片·粉蒸肥肠·回锅牛肉　麻辣牛肉·粉丝牛肉·锅酥牛肉　坛子牛肉·酸辣肉羹·咖喱肉饭　芽菜肉粥·萝卜牛筋·黄焖兔块　烧鸡豆花·烧摊鸡片·鱼香脆鸡　蒸灯笼鸡·蒸炸酥鸡·魔芋鸡翅　鸡菜豆花·鸡汁米粥·三鲜米粥　鸡肝米粥·黄焖鸭子·冬菜酿鸭　八宝酿鸭·香酥鸭子·酿鸽子蛋　香酥鹌鹑·葱酥鹌鹑·鲤鱼豆腐　水煮鱼片·水煮鳝段·清蒸甲鱼　芙蓉鱿鱼·黄鱼蓉粥·鱼肚奶羹　牡蛎焖饭·过江豆花·石宝豆腐　酸辣豆羹·八宝腐羹·银耳杞羹　八宝果羹·菠菜米粥·韭菜米粥　甘薯米粥·冬瓜米粥·南瓜米粥徽　餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹　凤阳酿腐·百叶扣肉·虾酿蹄筋　鸡粥蹄筋·酒酿火腿·瓜酿豆腐　羊肉酿茄·焖兔肉松·徽州蒸鸡　清蒸瓜鸡·腊肠蒸鸡·香酥仔鸡　蒸仔母鸡·香酥仔鸡·米酒蒸鸡　罐焖公鸡·鸡脯蒸蛋·腐竹焖鸡　三丝鸡蓉·翡翠鸡粥·八宝酿茄　酿瓜鸡杂·炸仔鸡排·口蘑鸡块　肉酿香菇·芝麻鸡排·菊花鸡丝　鸡脯口蘑·三鲜火锅·鸡蓉蛋角　珍珠鸡脯·八宝鸡汤·八宝凤翅　平菇凤翅·绣球鸡蛋·糯米元宵　芙蓉番茄·清蒸肥鸭·葱油蒸鸭　糯果鸭条·清蒸鸡鸭·三河酥鸭　腐皮鸭掌·蒸扣鹅掌·油酥肉鸽　桃仁乳鸽·油淋仔鸽·山药炖鸽　瓜炖鹌鹑·赤豆鹌鹑·萝卜鹌鹑　干香鹌鹑·金瓜八宝·红酥鲫鱼　菊花鱼蓉·煨三鲜鱼·蒸酿番茄　干焖黄鱼·嫩酥甲鱼·酿酥甲鱼　番茄肉羹·清蒸龟肉·虾仁芙蓉　凤阳酿虾·丝瓜米粥·黑白肉参　蟹黄虾盅·瓜炖牛蛙·清蒸花菇　蒸香菇盒·花菇石鸡·蛋炸冬菇　蜂窝豆腐·香甜藕粥·番茄腐羹鲁　餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹　招远蒸丸·豆腐肉盒·蒸元宝肉　蒸荷香肉·蒸马牙肉·四喜丸子　锅塌鱼盒·酿青肉铃·豆角焖肉　蒸扣五花·炸茄肉盒·炸扁豆盒　炸香藕盒·酿豆腐角·米粉蒸肉　酥烂蹄筋·山东肉粥·香酥雏鸡　蒸筒子鸡·蒸柴把鸡·德州扒鸡　栗子焖鸡·鸡肉豆花·浮油鸡片　清香鸡片·锅贴鸡蓉·香酥鸡腿　清蒸母鸡·清蒸肉鸡·芙蓉鸡片　香酥肉鸡·水煎鸡蛋·炒芙蓉片　白扒鸭条·芙蓉鸭条·香糟蒸鸭　三套鸭子·荷叶鸭子·红扒鸭子　孔府品锅·清蒸烤鸭·清蒸炉鸭　什锦鸭羹·糟鸭腐羹·氽鸭腰子　酥嫩鹌鹑·五香鹌鹑·干蒸鲫鱼　油爆鱼芹·蒸腌鲜鱼·葱油草鱼　芙蓉鱼片·油焖大虾·芙蓉仔蟹　芙蓉全蟹·清蒸大蟹·清蒸鲜贝　芙蓉干贝·炸酿鲜贝·芙蓉鲜蛏　百合银耳·糖蒸银耳·杏仁银耳　菠萝银耳·银耳米羹·蜜汁蚕豆　蜜香莲子·冰糖莲子·冰糖百合　八宝梨罐·粟米腐羹·翡翠菜羹　甜味蛋羹·八宝甜羹·虾仁豆腐粤　餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹　东坡扣肉·梅菜扣肉·山椒藕盒　煎酿凉瓜·酥炸丸子·瘦肉蒸蛋　皮蛋肉粥·肉酿猪肚·蒸嫩牛肉　冬笋牛肉·滑蛋肉饭·子姜肉羹　红焖蹄筋·双酱肉粥·焖嫩狗肉　鸡蓉牡丹·隔水蒸鸡·冬菇蒸鸡　清蒸滑鸡·腊肠蒸鸡·荷叶香饭　鲜莲鸭羹·荷香蒸鸽·酒酿鲤片　清蒸草鱼·酿全草鱼·蚝油虾球　蒸双味鱼·蒜蒸鱼嘴·蒜焖草鱼　豉油蒸鱼·蒸麒麟鱼·蒜焖鳝鱼　荷包鳗鱼·猪红鱼粥·柱侯酿腐　豆腐酿鱼·焖金钱鳝·笋焖鳝段　鱼片蒸蛋·清蒸鲈鱼·鱼蓉豆腐　鸡蛋蒸鱼·双鱼芙蓉·鱼片米粥　南方鱼粥·杏圆炖鱼·虾酿墨鱼　鱼蓉腐羹·煎蒸带鱼·鸡蓉鱼肚　翡翠酿虾·荷香蒸虾·百花酿椒　鲜虾豆腐·白雪鲜虾·广州炒饭　姜汁焖蟹·蛋蟹银耳·粟米肚羹　番茄海蜇·甜酸海蜇·艇仔米粥　清蒸山药·清蒸茄子·八宝南瓜　南瓜糖水·罗汉瓜羹·赤目瓜饮　冰花栗露·腊八香粥·冰糖银耳　甜酿香蕉·细泥苹果·脆皮果环闽　餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹　酿肉豆腐·福建肉粥·蒸甜香肉　蒸捆子肉·蒸豆腐卷·炸嫩茄盒　玉兰酥肉·福建油饭·糖醋排骨　番茄排骨·爆糟排骨·拉糟猪排　红焖猪蹄·水煮牛肉·肉炖百叶　酿肉冬瓜·香酥羊肉·板栗焖鸡　酒蒸嫩鸡·黄焖鸡块·蒸太极鸡　雪花鸡蓉·双色鸡蓉·红焖鸡块　香肠蒸鸡·姜汁母鸡·瓜脯三丝　香油拉鸡·瓜果香鸡·鸭梨母鸡　芙蓉豆腐·银耳鸭舌·香酥鸽子　坛酥鲫鱼·酒酿蒸鱼·黄焖三鲜　鸡蛋蒸鱼·豌豆肉羹·蒸熘鱼丸　三味蛰鸡·芙蓉鱼翅　蓉汤广肚·虾肉苦瓜·香炸酥梨　青椒肉盒·西汁虾仁·虾仁蒸蛋　盅馅虾汤·白露虾肉·响铃虾肉　五彩虾仁·秋水芙蓉·酸辣参羹　香菇参羹·鸡蓉蛎糊·芙蓉海蚌　香菇带鸡·鸡蓉冬笋·鸡蓉鱼骨　太极芋泥·陈皮豆沙·玫瑰薯枣　豆腐菇饭·五花三鲜·拔丝百叶　虾笋油腐·清心绿豆·百合花生　蜜饯什锦·三宝甜露·酥磨笋仁　土豆肉泥·酒酿银耳·鸡蓉银耳浙　餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹湘　餐

厅点菜率最高的蒸煮粥羹苏　餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹附录

章节摘录

插图：

编辑推荐

《餐厅点菜率最高的蒸煮粥羹》倡导膳食十大平衡，营养十大搭配，把八大菜系营养美食送上餐桌。由中国著名营养专家李瑞芬，饮食文化专家林文杰推荐。

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