

<<新编精品湘菜>>

图书基本信息

书名：<<新编精品湘菜>>

13位ISBN编号：9787508264974

10位ISBN编号：7508264975

出版时间：2010-10

出版时间：金盾

作者：吴昊天//吴杰

页数：90

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>

<<新编精品湘菜>>

前言

中国菜以色、香、味、形、器俱佳而闻名中外。

以其特色形成的中国饮食文化，是中华文明的瑰宝。

我国幅员辽阔，物产丰富，由于各地区的自然气候、地理环境和物产特色的不同，各地的生活习惯与传统的饮食习俗也有很大的差别，在饮食的做法、吃法上形成了各自的特点，因而也就形成了不同的菜系。

本书是教您学做著名菜系系列丛书之一的《新编精品湘菜》。

湘菜就是湖南菜。

是我国著名菜系之一。

湘菜是由湘江流域、湘西山区、洞庭湖地区（长沙、湘潭、衡阳）三大流派构威的。

湖南是我国鱼米之乡，物产丰富为湘菜提供了丰富的烹饪原料，水产品就有数十种之多，家禽畜更是无所不有，野生植物丰富而有特色。

湘菜烹调，用料广泛，制作精细，朴实大方，注重刀工火候，菜质浓淡分明，色浓油重，口味多样，以酸辣鲜香、软烂酥嫩见长，最常见的烹调技法有炒、熘、蒸、腊、炖、炸、烧、煨等。

由于特定的地理环境和饮食习俗，使湖南菜更具有浓厚的地方特色。

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地十余位烹饪名师共同撰写，所介绍的菜肴均是从湘菜中精选出来、颇具风味特色的菜种，既有久负盛名的传统菜，又有近些年来创新的名菜，集湘菜之精华

。它不仅反映我国传统和当代名馐佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，堪为国粹之一。

书中的菜肴按畜肉、禽蛋、水产、豆制品和蔬菜分为五大类，一菜一图，并以简洁的文字和精美的图片，对每款菜肴的用料配比、制作方法、成品特点、操作中需要注意的问题等做了详细的介绍和展示

。本书内容全面、科学、系统、实用，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品湘菜>>

内容概要

湘菜就是湖南菜，是我国著名菜系之一，由湘江流域、洞庭湖区、湘西山区三大流派组成。

本书分为5大类（畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类），共200个品种，不仅包括了传统的经典湘菜，还广泛收入了近年来涌现的创新菜品（品种）。

书中所介绍的制作方法翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，不断实践，就不难做出色香味形俱佳的、地地道道的湖南特色菜，为日常饮食增添美味。

本书内容丰富，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品湘菜>>

作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味50种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《齐鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点50种》、《酱制美味30种》、《临考学生科学配餐》等150余部著作。

<<新编精品湘菜>>

书籍目录

一、畜肉类 煨方肉 枣泥夹沙肉 松香肉 盐水牛肉 炒回锅肉 米粉蒸肉 双笋炒腊肉 芥末薄片肉 走油豆豉扣肉 酱汁肘子 椒盐肘子 椒盐里脊 腊味合蒸 酱爆肉片 糖醋肉片 酸辣肉片 酥麻肉片 蜇头花炒肉片 老姜肉片汤 炸肉丸 荤酱丁 花生肉丁 五彩肉丁 粉炒肉丝 韭黄肉丝 豉椒里脊丝 雪笋里脊丝 蒜香麻酱肉 羊肉炖黄瓜 红烧羊头肉 红煨羊蹄花 椒麻牛肉片 麻辣牛肉干 麻香牛肉丁 麻辣板筋 红煨狗肉 清炖狗肉 焦熘兔肉 豉椒兔肉 酸辣兔肉丁 拌腰花 翡翠腰片 香辣腰条 酸辣腰花 熘凤尾腰花 红煨肥肠 蒜烧肥肠 麻辣牛肚 香辣牛肚 红烧羊肚片 酸辣肚片 蒜香猪肚 浓汤肚丝 酸辣肚汤 醋烧猪肚菜心 熘炒牛肝 香辣百叶 发丝牛百叶 红烧牛蹄筋 香酥蚕蛹

二、禽蛋类 姜辣鸡 青笋鸡 陈皮鸡 熏鸡件 油淋仔鸡 东安仔鸡 麻辣仔鸡 干菜扣腊鸡 云耳炒仔鸡 熟炒姜辣鸡 醋焖鸡三件 红烧鸡三件 口蘑蒸鸡腿 火笋鸡翅 双冬烧鸡翅 醋熘鸡丁 酸辣鸡丁 糖醋鸡片 蒜蓉鸡手 炒辣椒鸡丁 粉皮鸡丝 老姜鸡汤 香酥鸭子 红曲香鸭 魔芋烧鸭子 嫩姜炒仔鸭 蛋香鹅肉卷 红煨双鸽 芥辣肉鸽 银耳乳鸽炖番茄 香酥鹌鹑 兰花胗心 翡翠鸭心 冬菇焖鹅心 酸辣鸡肫 炒辣子鸡胗 麻酱鸡肝

三、水产类 红烧鳊鱼 五柳鳊鱼 酥嫩鱼 芙蓉鲫鱼 三丝鲫鱼 银丝鲫鱼 软酥鲫鱼 酥炸鲫鱼 黄焖鲜鱼 清蒸鲳鱼 干炸鲜鱼 红烧黄鱼 糖醋脆皮鱼 豆酱干烧鱼 清炖甲鱼 翡翠珍珠甲鱼 酸辣开屏鱼 豉椒蒸活鱼 荔枝鱿鱼 香辣鱿鱼丝 酸辣鱿鱼须 鱿鱼拌黄瓜 麻辣鱿鱼圈 酸辣笔筒鱿鱼 拌乌鱼卷 翠芹炒乌鱼 干炸鳅鱼 腊肉炖鳅鱼 红枣焖鳅鱼 鳅鱼烧茄子 红烧鱼块 香豉鱼片 辣椒蒸鱼头 辣烧鲶鱼茄子 粉蒸白鳝 炸焖双龙 盘龙鸡翅 豉椒鳝段 红烧鳝段 芥蓝烧鳝段 凤翅焖鳝段 双耳鱼丸汤 鱼丸菠菜汤 红煨鲍鱼 组庵鱼翅 油酥大虾 焦炸虾球 香糯虾丸 清汤虾丸 虾仁锅巴 毛豆炒皮虾 翠蓝皮皮虾 蒸青蟹 葱椒炒蟹 上品海参 锅巴海参 鲜虾海参 酸辣海参 香芹炒蛭子 芦笋炒鲜蛭

四、豆制品类 香麻豆腐 辣油豆腐 烧冻豆腐 豆干炒鱿鱼 辣椒拌豆干 辣子烧豆皮 蟹柳烧豆扣 虾仁烩干丝 鸡丝拌油皮 羊肚烧豆芽

五、蔬菜类 素酱丁 煎冬瓜 红椒酿肉 苦瓜酿肉 凉拌苦瓜 腊肉榨菜 油辣莴笋 麻酱粉皮 冰糖湘莲 鲜贝烧冬瓜 烧辣椒皮蛋 酸辣四季豆 肉末炒芸豆 青蒜炒羊肉 牛肉炒芹菜 贝肉炒双蔬 糖醋圆白菜 酸辣鲜甘蓝 肚丝拌白菜 狗肉拌蕨菜 熏干炆油菜 鸭胗炒菠菜 素鸡拌芸豆 椒盐菠菜心 响萝卜丝 辣油萝卜丝 榨菜炒肉丝 酸辣土豆丝 肉末土豆丝 枣泥土豆丸 姜醋煎茄子 咸蛋黄烧茄子 番茄猪肝汤

章节摘录

插图：【原料】带皮狗肉750克，青蒜25克，红干辣椒20克，黄酒30克，桂皮、八角、精盐各2克，酱油25克，姜片、大蒜瓣各15克，味精、花椒各1克，汤750克，植物油75克。

【制法】1.将狗肉皮烙净毛，用凉水浸泡刮洗干净，剁成3厘米见方的块。

红干辣椒、青蒜均切成段。

2.炒锅置火上加凉水，下入狗肉烧开，余去腥味，捞出用清水冲洗干净。

3.锅置火上，加油烧热，下入狗肉块炒干水分，烹入黄酒、酱油，加桂皮、八角、花椒、红干辣椒、姜片、蒜瓣及汤烧开，用小火煨至熟烂，去掉八角、桂皮、花椒、姜片不用，加精盐、青蒜、味精再略煨片刻，出锅装盘即成。

<<新编精品湘菜>>

编辑推荐

《新编精品湘菜》是由金盾出版社出版的。

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>