

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511233172

10位ISBN编号：7511233171

出版时间：2012-10

出版时间：光明日报出版社

作者：《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略3》编写组

页数：189

字数：197000

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>

<<舌尖上的中国>>

内容概要

本书延续本套书系的章节设置思路，分为江海之余味、五味之灵动、味蕾之甘甜、异域之情致、岁月之沉淀五章。

选菜以简约二字作为“地道”的首要标准，恪守但凡居家做菜多以简约为要的原则，确保正宗的同时简化步骤；同时，基于对烹饪“感觉”的重视，增多了“关键”板块的内容，将妈妈级、祖母级的烹饪心得完整呈现；摄影团队也从“感觉”入手，餐具大巧若拙，用光突出自然感觉，菜式成品图的设计强调您初见它时的感觉——映满眼帘，如同就端在桌前。

愿每一道菜都能让您有如若初见的感觉，由之带来的幸福滋味久久溢满心田。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

第一章 江海之余味

罗锅鱼片 / 010
热炆鲈鱼 / 012
彭城鱼丸 / 014
三丝敲鱼 / 016
龙井虾仁 / 018
汕尾虾蛄 / 020
和乐蟹 / 021
避风塘炒蟹 / 022
宫门献鱼 / 024
炒蟹黄油 / 026
赣州小炒鱼 / 028
酸辣鱼羹 / 030
柠檬乌头 / 032
白醮鳙鱼头 / 034

第二章 五味之灵动

抓炒里脊 / 038
炒肝儿 / 040
姜鸡 / 042
扒肘子 / 044
炒双冬 / 046
冷面 / 048
蒜泥白肉 / 050
叉烧 / 052
艇仔粥 / 054
银针鸡丝 / 056
和味牛杂 / 058
水煮牛肉 / 060
毛血旺 / 062
油爆双脆 / 064
三丝莴笋卷 / 066
九转肥肠 / 068
炸牛肉 / 070
清蒸牛蹄筋 / 072
酱红萝卜 / 074
三鲜豆皮 / 076
沙茶鸡丁 / 078
荔浦芋扣肉 / 080
泥鳅钻豆腐 / 082
西湖莼菜汤 / 084
锅巴菜 / 086
烧南北 / 088
酸辣豆花 / 090
牛肉小汤包 / 092
香辣田螺 / 094

<<舌尖上的中国>>

鸡茸豆腐 / 096

第三章 味蕾之甘甜

雪衣豆沙 / 100

炒米奶茶 / 101

三不粘 / 102

冰糖湘莲 / 104

黄桂柿子饼 / 106

海南椰子盅 / 108

葡式蛋挞 / 110

双皮奶 / 112

心太软 / 114

清油盘丝饼 / 116

奶汤银丝 / 118

桂圆鸡 / 119

芒果西米露 / 120

黏豆包 / 122

炸汤圆儿 / 124

奶汤核桃肉 / 126

第四章 异域之情致

酱汤 / 130

红烧琵琶肉 / 132

拌牛肉 / 134

大理饵块 / 136

姜拌汤 / 137

丁丁炒面 / 138

安多面片 / 140

人参鸡片汤 / 142

葡国鸡 / 144

胡椒饼 / 146

丸林卤肉饭 / 148

扒冻豆腐 / 150

第五章 岁月之沉淀

尚稽豆腐皮 / 154

江州水浒肉 / 156

庐江小红头 / 158

定襄蒸肉 / 160

应山滑肉 / 162

粉鱼 / 164

高平烧豆腐 / 166

晋城烧大葱 / 168

商芝肉 / 170

烧肉藏珠 / 172

沙县豆腐丸 / 174

龙城螺蛳粉 / 176

龙泉烧香菇 / 178

糖蒸肉 / 180

蚝油凤爪 / 182

<<舌尖上的中国>>

汤泡肚 / 184

芙蓉鸡片 / 186

蛋饺 / 188

<<舌尖上的中国>>

章节摘录

版权页： 插图： 同样是用鱼肉做原料，鱼丸是将鱼肉剁碎攒成丸子，三丝敲鱼则是将鱼肉碾碎敲成厚实的鱼片，没有食材的增减，没有作料的加入，只是将食材转化为另一种形态，就发掘出食材崭新的一面，这不可不谓是中国人特有的饮食智慧。

浙江人在三丝敲鱼的敲打声中，不仅获得了多层次的口感体验和味蕾触动，更融入了对生活的深深理解和领悟。

主料 鲢鱼，去刺取净肉、切片 辅料 淀粉 青菜心 清汤 盐 料酒 水发香菇，切丝 鸡脯肉，切丝 火腿，切丝 鸡油 做法 1.在砧板上放上淀粉，用小木槌将鲢鱼片敲成粘面鱼片； 2.清水烧沸，将鱼片落锅煮熟，捞出入冷水过凉； 3.把煮熟后的鱼片和青菜心放入沸水锅中氽一下，捞起沥干； 4.炒锅中倒入清汤，放进鱼片、青菜心、盐、料酒，用中火烧沸，撇去浮沫，放入香菇丝、鸡脯肉丝、火腿丝，淋上鸡油，起锅盛入汤盘即可。

关键 1.鱼肉的鱼刺应尽量去尽； 2.淀粉不宜放多，鱼肉不粘砧板即可。

<<舌尖上的中国>>

编辑推荐

《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略3》编写组编著的《舌尖上的中国:传世美味炮制完全攻略3》中的每一道菜都能让您有如若初见的感觉，由之带来的幸福滋味久久溢满心田。

<<舌尖上的中国>>

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>