

<<上海名菜>>

图书基本信息

书名：<<上海名菜>>

13位ISBN编号：9787532615186

10位ISBN编号：7532615189

出版时间：2004-5

出版时间：上海辞书出版社

作者：邵建华

页数：212

字数：175000

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>

<<上海名菜>>

内容概要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。

本书从上海的政治、经济、历史、文化的发展状况和对上海名菜总体特征的量化分析这两个全新视角，诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。

它是自各类菜谱面市以来科技含量高，文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法，每款名菜都特设了以下栏目：名菜的“成名原因”；名菜品种举一反三的“菜品花样变化”；使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”；从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。

另外，菜品制作流程以图表示，使人一目了然，体现了菜谱编写的全新理念。

<<上海名菜>>

书籍目录

一 上海菜的历史与现状 1 上海菜的萌芽时期 2 海派菜的形成及发展时期 3 海派菜的成熟定型时期 4 海派菜的繁荣创新时期二 海派菜发展的有利条件 1 地理与物产优势 2 特殊的租界文化 3 市场经济优势 4 菜肴创新优势 5 技术与人才优势 6 风味与品种优势三 上海海派名菜总体特征的量化分析 1 海派名菜品种植类型的量化分析 2 海派名菜刀工成形的量化分析 3 派派名菜烹调方法的量化分析 4 海派名菜滋味类型的量化分析 5 海派名菜色彩的量化分析 6 海派名菜质感的量化分析 7 量化分析结果及其结论四 上海海派名菜精品解说 1.虾子大乌参解说 2.蟹黄色翅解说 3.龙王赴宴解说 4.糟八珍解说 5.红烧鲳鱼解说 6.糟香甩水解说 7.生熏白丝鱼解说 8.青鱼煎糟解说 9.青鱼秃肺解说 10.烟鲳鱼解说 11.狮子戏球解说 12.酱汁青鱼中段解说 13.砂锅大鱼头解说 14.扇形甩水解说 15.奶汤鲫鱼解说..... “菜品花样变化”索引主要参考书目后记

<<上海名菜>>

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>