

<<家常鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<家常鲁菜>>

13位ISBN编号：9787533154233

10位ISBN编号：7533154231

出版时间：2010-4

出版时间：山东科学技术出版社

作者：姚海扬 编

页数：389

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>

## <<家常鲁菜>>

### 前言

鲁菜是中国著名的四大菜系之一，它技艺精湛，风格独特，内涵丰富，覆盖地域广阔，有北方代表菜的称誉。

什么是鲁菜？

如果详细阐述：鲁菜是深受儒家文化滋润，运用多样食材，依据齐鲁地域人群的饮食习惯，以其精妙的烹饪技艺所制作，经过历代辛勤智慧的劳动者丰富和实践所积淀形成，流行和影响着黄河中下游流域及其以北的广大地区，被世人公认为是堂正中和大方高雅菜点的集合体系。

2009年春，第一部完整总结鲁菜文化的巨著《中国鲁菜文化》，在诸多专家、学者的倾力协作下出版发行。

山东科学技术出版社的编辑独具慧眼，提出组织编写“中国鲁菜大系”丛书，为厚重的《中国鲁菜文化》一书配套推出，进一步系统完整地体现鲁菜的丰富内涵。

为此，我们集结了长期从事鲁菜教育、鲁菜烹饪和餐饮经营的有识之士，组成撰写团队，使该丛书汇鲁菜之精要，集鲁菜之大成，既概括了传统鲁菜，又呈现出创新鲁菜的新风貌和上乘之作。

本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品尝鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

## <<家常鲁菜>>

### 内容概要

受北方独特的物产和千百年年儒家文化的影响和浸润，在民间形成了世代相传的家常鲁菜。本书详细分列了主料、辅料、调味料、烹调技法、菜品味型、烹制程序、食疗评价、食用禁忌等。体现了北方地区的食风食俗。

<<家常鲁菜>>

书籍目录

一、鲁味凉菜二、鲁味家常热菜 鲁味畜肉类热菜 鲁味禽蛋类热菜 鲁味水产类热菜 鲁味蔬菌类热菜  
鲁味果品甜类热菜 鲁味面食类参考文献

<<家常鲁菜>>

章节摘录

插图：

## <<家常鲁菜>>

### 编辑推荐

《家常鲁菜》：本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

炸熘肝尖锅烧肘子水晶肘子锅烧大肠大肠炖豆腐辣炒大肠炒肉片辣子肉片玉兰肚片汆里脊片油爆里脊片焦溜里脊白果桂圆炒虾仁火腿虾饼桂花虾饼炸虾仁丸子炸熘虾丸奶汤芦笋虾丸烩虾茸豆腐充子原汁海蛰油爆大海蛰韭黄蛰子蒜泥蚬蛰清煮扇贝鲜贝丸子凤片海参

<<家常鲁菜>>

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>