

<<扬州大众菜点>>

图书基本信息

书名：<<扬州大众菜点>>

13位ISBN编号：9787533717759

10位ISBN编号：7533717759

出版时间：2001-1

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：封长虎

页数：216

字数：194000

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>

<<扬州大众菜点>>

内容概要

扬州菜亦称维扬菜，迄今已有1600年的历史。

扬州地入运河和长江的交汇地域，长期以来为南北交通的要冲，其腹地又是鱼米之乡，物产丰盛。这些优越的条件，使得扬州在历史上曾是繁荣一时的商业中心，当地的烹调技艺也因此得到了较好的发展，逐渐形成独具特色的风味菜——扬州菜。

这是一本通俗实用的烹调技术读物。

书中第一篇扬州菜肴，按冷菜、素菜、海鲜菜、汤菜、炒煸熘爆菜、烧焖煨菜、炸煎蒸炖菜分类；第二篇扬州小吃，按甜品、咸品分类，共列菜肴小吃350种，并详细介绍了每种菜肴、小吃所用的原料、调料、制法和特点，特别是在“注”中，充分揭示了制作菜肴的要领，以及必须掌握的环节，使菜肴之色、香、味、形俱佳。

本书所介绍的菜肴都是原料易得、制法简易的普通家常菜。

它可以帮助读者把家常菜做得美味可口；也介绍了一些传统名菜，供加餐和宴请选用，藉以满足不同层次、不同口味人们的需求。

<<扬州大众菜点>>

书籍目录

第一篇 扬州菜肴 冷菜 麻酱拌豇豆 糖醋藕卷 珊瑚萝卜 糖醋蓑衣扬花萝卜 是米拌
芹菜 酱汁春笋 油拌酥瓜条 酒醉银芽 烫干丝 脆鱼拌干丝 卤兰花干 醉鸡
风鸡 扬州卤鸡 八宝冻鸭 水晶舌掌 卤汁腌花 黄珏卤鹅 五香茶叶蛋
虎皮蛋 清滋排骨 水晶肴蹄 金银猪肝 羊糕 炆虎尾 酥(火靠)鲫鱼 拆冻鲫
鱼 脆鳝 盐水虾 油爆虾 炆青螺 素菜·甜菜 开洋炖菜核 干煨青菜 冬冬青
梅岭菜心 糖醋紫菜苔 菠菜炒粉丝 糖醋白菜 韭菜炒绿豆芽 咸肉炒蚕豆 炒雪冬
.....第二篇 扬州小吃

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>