

<<烧炒>>

图书基本信息

书名：<<烧炒>>

13位ISBN编号：9787535238191

10位ISBN编号：753523819X

出版时间：2007-7

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：陈绪荣

页数：92

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>

<<烧炒>>

内容概要

湖北具有得天独厚的地势，是全国有名的鱼米之乡，自古就有“湖广熟，天下足”之说，足见其物料之丰富。

正如民谣所唱：“萝卜豆腐数黄洲，樊口鳊鱼鄂城酒，咸宁桂花蒲圻菜，罗田板栗巴河藕，野鸭莲菱出洪湖，武当猴头神农菇，房县木耳恩施笋，宜昌柑桔香溪鱼。

”不仅如此，石首笔架鱼肚、金口鲢鱼、鹤峰葛仙米、松滋皮蛋、洪山菜薹、恩施清江鱼、京山花菇、蕲春绿毛龟、随州金钱龟、武当冰豆腐等等，都是非常著名的土特名食。

而在这众多的名特食品中，尤以武昌鱼、洪山菜薹最为有名。

这些独特的烹饪原料是形成湖北菜特殊风味的支柱，为湖北菜的发展打下了坚实的基础，这也是湖北菜在当今餐饮市场走红的竞争资本！

<<烧炒>>

作者简介

陈绪荣，男，汉族。

1968年8月出生于湖北阳新国际烹饪大师、中华御厨、中国烹饪大师、国家高级烹饪技师、国家高级公共营养师。

现任国际餐饮协会（IFBA）首席顾问、美食专家俱乐部主席、中华名厨委员会副会长兼秘书长、中国食文化研究会副秘书长、中国民间菜发展研究中心主任、

<<烧炒>>

书籍目录

1 全家福2 荆沙财鱼3 葱烧武昌鱼4 财鱼焖藕5 房县小花菇6 荆沙甲鱼7 干烧小鳊鱼8 干煸盘鳝9 荆州杜婆鸡10 香辣风干鱼11 干锅茶树鸡12 荆沙啤酒鸭13 飞红全鸡14 一统天下15 剁椒白鳝16 金沙竹筴虾17 卤蛋烧排骨18 老干妈酥鱼串19 香辣风味虾20 红烧牛尾21 年糕炒腊肉22 香锅泡椒腊腩23 水煮牛腰片24 手撕排骨25 霉豆渣焖江鲢26 咸宁小溪虾27 阳新瓦块鱼28 白果兔丁29 竹香鲩鱼30 楚乡一品膀31 脆炸米酒32 黄飞红脆膳33 黄焖苕粉芋头丸34 干烹刁子鱼35 排骨烧茄子36 湖北鲜鱼丝37 鱼杂焖黄豆38 黄焖牛掌39 鲜碗豆嫩牛肉40 楚乡鱼米41 竹签刁子鱼42 三彩鳝丝43 干豆角烧肉44 蛋白烧萝卜45 椒盐鹅柳46 千张红烧肉47 小炒牛蛙48 烟笋炒腊兔肉49 野笋鸡丝50 农家煎豆腐.....

<<烧炒>>

章节摘录

插图

<<烧炒>>

编辑推荐

本书是介绍“湖北经典家乡菜系”之一的“湖北特色烧炒”专册，具体介绍了：全家福门、干烧小鳊鱼、金沙竹篓虾、霉豆渣焖江鲢、楚乡一品膀、黄焖苕粉芋头丸、蛋白烧萝卜丸子、翡翠鸡汤鱼丸、蚱广椒炒腊猪脸、山椒菜根牛肉丝等菜肴的做法和技巧。

<<烧炒>>

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>