

<<经典湘菜>>

图书基本信息

书名：<<经典湘菜>>

13位ISBN编号：9787535747716

10位ISBN编号：753574771X

出版时间：2007-1

出版时间：湖南科技

作者：谭兆元

页数：95

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>

<<经典湘菜>>

内容概要

湘菜，中国八大菜系之一，源远流长。

从长沙马王堆出土的湘菜之源楚菜，到今天誉满天下的湘菜的演化，既呈现了湖湘地区地域性饮食特色的演变与延续，又反映出湖湘饮食与本地域人民性格脾气乃至精神风貌水乳交融的文化特征，这是一种有着两千年进化历史的饮食文明。

《中国湘菜·经典湘菜》大俗大雅，更直接、更形象、更系统、更权威。

营养、可口的经典菜例，步进式的图文解说；内容全面，图片靓丽，装帧精美，价格低廉。

懂行的人一看，便能深受启发，不在行的人一读，也能迅速入门。

本册为《中国湘菜·经典湘菜》之《烧》。

<<经典湘菜>>

作者简介

潭兆元，大学文化，中国烹饪大师，湖南省烹饪专业高级考评员，现任长沙秘香居餐饮有限公司总经理。

他精通湘菜，旁通粤、川菜式，为奠定新派湘菜的特色和风格做出了积极的贡献。

<<经典湘菜>>

书籍目录

红烧 红烧墨鱼片 蒜子烧水鱼 红烧鳝片 腐乳烧蹄筋 鸟蛋红烧肉 草菇烧牛腩 萝卜烧肋排
红烧糖醋排骨 红烧啤酒鸭 红烧苦中宝 红烧苦瓜 肉汁烧茄子 烧布袋豆腐 肉汁烧白菜白烧
鱼子白烧鱼肚 米豆腐烧海鲜 椰汁烧水鱼 白烧鱼虾 白果烧肚尖 淮山烧排骨 白烧肉丸 白烧
鸭掌 白烧三素 南瓜烧芋头 丝瓜烧滑菇 烧碧绿金针 白烧豆腐青菜干烧 干烧莴笋牛蛙 干烧
金沙鳝 干鱼烧五花 腐竹烧猪肚 茭白烧牛肉 香粽烧排骨 香糟烧排骨 板栗烧仔鸭辣烧 酸
辣金汤烧翅 辣烧海参 辣烧鱼翅 辣烧鱼唇 辣烧大明虾 辣烧鲷鱼 辣烧蒜香鱼块 剁椒烧头尾
辣烧鱼嘴 橙汁烧鱼片 辣烧肘子 辣烧鸡翅酱烧 酱烧乌鱼仔 酱椒烧鳊鱼 酱烧串串羊 牛肉
烧水饺 酱烧田螺鸡 酱烧鸡块 酱烧素什锦葱烧 葱烧翅根 龙门粉丝鲤鱼 银丝烧鲫鱼 烧葱把
鱼 鲜笋烧猪手 葱烧仔鸡

<<经典湘菜>>

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>