第一图书网, tushu007.com

<<素味湘食-中国湘菜新潮湘菜>>

图书基本信息

书名：<<素味湘食-中国湘菜新潮湘菜>>

13位ISBN编号：9787535747822

10位ISBN编号：7535747825

出版时间：2007-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：高沉香

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

内容概要

湘菜湘点即湖南菜、湖南点心。
湘菜湘点的发展有着悠久的历史和深厚的根基，在几千年的漫长岁月中，经广大劳动人民和历代烹饪师的不断实践改进、交流总结、锐意创新，逐渐形成了颇具文化内涵的地方菜系和点心，从而誉满天下。
作为新潮的湘菜湘点，从一开始登上餐饮业这个竞争激烈的舞台，就以其良好的表现、精湛的技艺令无数消费者为之倾倒。
众所周知，中国烹饪举世闻名，自古享有“烹饪王国”之美誉。
随着时代的变迁、社会经济的发展，当代湘菜面临着新的严峻挑战。
如何在新世纪创新并发展新潮湘菜湘点，是我们面对的新课题，在继承中创新发展湘菜湘点是社会生活的发展对湘菜湘点提出的客观要求，也是时代赋予我们的历史使命，因此，正确地认识湘菜湘点在继承中创新发展的科学道理，科学地阐明其创新和发展规律，争取新中求精、精中创新，就显得尤其重要。
，创新与传承是对立统一的关系。
中国烹饪有着悠久的传统，从而为今天的新潮湘菜湘点的创新提供了丰厚的土壤和可行的条件。
没有继承就谈不上创新，而没有创新也就没有继承，一成不变地“克隆”传统．最后的结果只能是让传统失去生命力。
新潮湘菜湘点的魅力所在．主要体现在其利用新原料、新技术、新设备、新烹饪器具和新烹饪方法给菜肴带来的新气象上。
新潮湘菜湘点遵循了传统湘菜湘点烹制“选料认真，切配精细，烹调讲究，味别多样，原汁原味，口味适中，浓淡分明，浓而不腻，淡而鲜香，原料入味，色彩明亮，装盘精美，以味为核心，以养为目的”的原则，其最具代表性的品种有“口琴卤排骨”、“富菜嫩牛肉片”、“茅根韵味鸭”、“虎皮蛋肉”、“香辣功夫鱼”、“剁椒鳙鱼头”、“皮蛋剁椒蒸土豆”、“蜜汁糯香土司”、“拍黄瓜”等适应当前市场和人们生活口味的菜肴和点心。
新潮湘菜湘点能够人见人爱、深入人心，就是因为迎合了广大食客的口味，遵循r湘菜湘点创新烹制原则，以市场需求为中心，以社会消费、食客满意为宗旨的。
新潮湘菜湘点正是广大湘菜湘点烹制工作者继承和发扬优良传统，不懈努力的结晶。
但我们仍需不断开拓、推陈出新，虚心学习各兄弟省市和境外的先进烹饪方法与科学管理经验。
今受湖南科学技术出版社之约，在同行的关心支持下编写了本丛书，分《湘辣肉菜》、《香鱼辣蟹》、《鸡鸭上桌》、《素味湘食》、《湘味凉菜》、《甜品湘点》六册，收集整理了300多款菜品和部分点心，意在为中国的烹饪事业尽绵薄之力，并为从事烹饪工作的同仁、后辈留下点资料，以便日后共同探讨并提高烹饪技艺。
愿本丛书能成为广大宾馆、酒家及家庭从事烹饪工作的人员的良师益友，也愿本丛书能为广大从事烹饪学习的学员提供有益的帮助。
本书以精美的图片配简明扼要的文字介绍了60道素味湘食（包括铁板花菜、翠绿青椒、花甲炖冬瓜、湘味茶树菇、干锅鸡腿菌、鸡丝干鱿口味笋、鸿运豆腐、干锅煎豆腐、青椒蒸香干、泡椒素什锦、青瓜烙、姜汁西芹等）的主料、配料、调料、制作方法及特点。

第一图书网, tushu007.com

<<素味湘食-中国湘菜新潮湘菜>>

书籍目录

葱香白菜丝麻辣白菜卷油浸大白菜富贵菠菜汁剁椒高山菜酥炒苋菜姜汁西芹珠宝金窝鸡汁萝卜丝清脆萝卜丸风味萝卜丝罗汉聚首奶汤翡翠节京酱烧茄子烧汁茄子豆豉鳞鱼蒸茄条露香凉茄红烧土豆泥皮蛋剁椒蒸土豆湘西土豆沙熘珍珠藕丸藕香蛋黄饼粉蒸藕豆豉鳞鱼凉瓜片小干鱼炒苦瓜干锅四季豆浓情蜜意青椒豆角米芸豆钵火腿爆豌豆荚铁板花菜翠绿青椒咸蛋黄烧南瓜菊花黄瓜排干锅紫苏煎黄瓜青瓜烙花甲炖冬瓜鲜味香菇湘味茶树菇干锅鸡腿菌干锅一品菌油辣仙笋鸡油明笋鸡丝干鱿口味笋风味烟笋钵乡村笋丝油炸臭豆腐青椒炒臭豆腐鸿运豆腐湘岳豆腐球脆皮豆腐鱼香脆皮豆腐干锅煎豆腐蟹黄豆腐松仁豆腐粒双色豆腐青椒蒸香干红油粉丝青椒炒腊八豆泡椒素什锦

第一图书网, tushu007.com

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