第一图书网, tushu007.com

<<经典湘菜300例>>

图书基本信息

书名：<<经典湘菜300例>>

13位ISBN编号：9787535760135

10位ISBN编号：7535760139

出版时间：2010-1

出版时间：湖南科技出版社

作者：谭兆元，黄自强，王焰峰　编著

页数：320

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

前言

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。
一直致力于湘菜经营与研究的中国餐饮文化大师刘国初、范命辉两位先生认为，湘菜是古人留给我们一笔珍贵的物质文化遗产，也是一种民族特色资源，我们这一辈人有责任要把湘菜以及蕴涵于其中的湖湘文化发扬光大。
出于对行业负责的使命感，他们萌发了出版一本反映中国主流湘菜图书的想法，并与湖南科学技术出版社的有关同志共同策划，议定了该书的基本框架。
该书由我的弟子中国烹饪大师谭兆元、黄自强，中国烹饪名师王焰峰担纲创作。
作为长期在湘菜灶台上翻炒煎炖的能工巧匠，他们的精研细作，曾获得无数美食家的品评和赞赏。
为了编好该书，创作者们从湘菜烹饪技术的层面对火爆中国的主流湘菜进行了全面分析研究，并根据自己的主厨经验对主流湘菜进行了仔细挖掘、整理。
他们择市面上流行湘菜之精华，承接组庵湘菜之功底、经典湘菜之技法、时尚湘菜之风格，在实现原材料、调味料、烹调技艺等创新的基础上，第一次按照炒、蒸、煎、烧、炖、熘等常用的基本烹调技艺对新主流湘菜进行介绍；第一次按成菜过程对关键技术要素进行分解表述；第一次按照菜肴特色用小图片、大照片对菜肴的色泽、造型、质地、烹调技法进行详细地展示，呈现了主流湘菜以自然为美、以独到为美、．以巧配为美、以味为美、以养为美的美学意境，真是美轮美奂，美到极致。
这是湘菜走向新的饮食文明的精彩亮相，这是新一代湘厨的一个创举、一种气魄、一种实力。

内容概要

本书在实现原材料、调味料、烹调技艺等创新的基础上，第一次按照炒、蒸、煎、烧、炖、熘等常用的基本烹调技艺对新主流湘菜进行介绍；第一次按成菜过程对关键技术要素进行分解表述；第一次按照菜肴特色用小图片、大照片对菜肴的色泽、造型、质地、烹调技法进行详细地展示，呈现了主流湘菜以自然为美、以独到为美、以巧配为美、以味为美、以养为美的美学意境，真是美轮美奂，美到极致。
这是湘菜走向新的饮食文明的精彩亮相，这是新一代湘厨的一个创举、一种气魄、一种实力。

<<经典湘菜300例>>

书籍目录

炒　榄菜芥蓝　杂酱莴笋丝　彩椒木耳炒淮山　鲮鱼广心菜　金沙松仁玉米　小炒河虾　香炒脆笋　观音茶炒虾　茄子炒豆角　孜然花菜　金沙茄子　富贵金条　泡菜粉皮　小炒鸭掌丝　白椒香菜手撕牛肉　四季豆炒土豆　辣椒炒攸县香干　烟笋炒腊猪肚　小炒脆骨　酸辣脆肚　荷兰豆炒叉烧　回锅肉　青椒荷包蛋　豉油蛋黄炒饭　鱿鱼炒干笋　干煸藕丝　紫油姜炒鸭　青椒炒土鸡　小炒猪蹄皮　煸炒四季豆　腊八豆炒鱼子　干煸牛肉丝　蒜苗炒肉　蟹黄鸡鱼翅　泡椒墨鱼仔　青椒炒茄子　藠头炒腊肉　豆辣油渣空心菜梗　韭菜炒卤藕　青椒炒土水鱼　川豆炒鳝鱼　辣子肥肠　美极鸡软骨　麻辣田螺肉　尖椒炒鹅肠　湘味泡菜蛙　枸杞炒蛋　金针鲜鱿丝　小炒黄牛肉　白菜梗炒肉丝　番茄炒蛋　韭菜莴笋丝　姜葱肉蟹　香菜黄喉　湘西风味炒猪肝　小炒黑山羊　青椒浏阳火焙鱼　老干妈炒腰花　手撕包菜蒸　合蒸糟鱼糟肉　虾仁蒸豆腐　糯米蒸闸蟹　清蒸大片腊肉　农家圆子　红枣百合蒸南瓜　首乌蒸蛋　豆豉鲮鱼蒸鸡蛋　健胃开边虾　翡翠丝瓜卷　扇贝鱼　花旗参蒸乳鸽　酸菜蒸肉　剁椒蒸香芋　竹香泡菜土肉　腊八豆蒸油渣　豆辣蒸金鳅　毛豆蒸香干　农家蒸土鸡　珍珠丸子　咸鱼蒸肉饼　梅菜蒸鸡　黄椒木桶鸡　腊八豆蒸腊肉　白辣椒蒸火焙鱼　腊肉蒸香芋　干扁豆蒸油渣　豉汁蒸排骨　尖椒蒸猪肚　剁椒蒸香干　泡椒蒸田鸡　豆辣蒸风吹鱼　豆豉尖椒蒸腊牛肉　剁辣椒蒸抱盐鱼　剁椒蒸猪血　竹排糯香鸡翅　开胃椒蒸猪脚皮　剁椒蒸红白豆腐　腐乳蒸五花肉　豆酱蒸鲫鱼　酱椒蒸黄鸭叫　西施蒸水蛋　三鲜冬瓜夹　咸肉蒸双白　金银肘子　小盅蒸牛肉　荷叶粉蒸肉　棕香粉蒸鸭　图笼粉蒸肥肠　清蒸水鱼　荷香牛尾　虫草蒸老鸭　茶油蒸腊肠　酸菜肉末蒸武昌鱼　鸡腿菌蒸肉煎　香煎银鳕鱼　干煎鱿鱼仔　香煎鱼杂　香煎太极图　黄鱼煎蛋　香煎刁子鱼　煎腊肉　干煎河虾　香煎腊狗肉　生煎排骨　干煎猪盯　煎大片土豆　干煎青椒　煎熘连壳蟹　煎烹牛里脊　果汁煎猪排　蟹黄煎鸡脯　香煎牛排　煎牛肉饼　肉末煎丝瓜　煎淮山　家乡煎茄子　乡村煎豆腐　香煎五香鱼　香煎黄鱼　香煎抱盐鱼　煎攸县香干　蟹黄煎豆腐　煎冬瓜　煎焖香蛋　老干妈煎苦瓜　煎冬笋块　香煎竹排豆腐　紫苏煎黄瓜　香煎腊鱼　紫苏煎鲫鱼　香煎鳅鱼烧炖熘

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《经典湘菜300例》由湖南科学技术出版社出版。

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