第一图书网, tushu007.com

<<川味蒸菜>>

图书基本信息

书名：<<川味蒸菜>>

13位ISBN编号：9787536450653

10位ISBN编号：7536450656

出版时间：2003-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：陈祖明

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

蒸菜：就是利用水蒸气传热使原料成熟的一种烹调方法，这是烹调上颇有特色的一种加热方式。烹调时一般要求火大、水宽、时间短，成菜品形完整富含水分，比较滋润或肥软，极少燥结、焦蝴，适口性好。
由于蒸菜不似烧、煮、炖在水中长时间加热，故营养成分相对保存较好。
成菜大多具有原形不变，原味不走，最大限度地保持原料本味的特点。
适合蒸菜的原料范围较广，可用于各种烹饪原料及半成品。
蒸法起源于陶器时代，距今已有5千多年的历史。
《世本》谓黄帝创釜甑，“始蒸谷为饭”；《周书》也谓“黄帝烹谷为粥，蒸谷为饭。”此后蒸法不断发展，至今已形成多种不同的蒸制方法，常见的有清蒸、旱蒸和粉蒸等多种菜式，每种蒸法都各具特色。
蒸菜的品种也就更为丰富。
《正宗川味家常菜系列：川味蒸菜》以川菜风味为基准，收集了典型菜例百余款。
菜品新颖，取料广泛，制法简单，经济实用。
可供烹饪专业人员、烹饪爱好者、家庭主妇参考使用，希望能为大众的饮食生活增色增彩。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

肉类 粉蒸肉 咸烧白 夹沙肉 粉蒸肥肠 蒸气水肉 禽蛋类 粉蒸鸡 菠萝蒸鸡 清蒸全鸡 荷叶粉蒸鸡 香菇蒸仔鸡 素菜类 粉蒸藕片 粉蒸山药 粉蒸老南瓜 粉蒸四季豆 粉蒸芋儿 水产类 粉蒸鱼条 清蒸鱼 椒麻桂鱼 糟醉鱼条 开门红 等等

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