

<<湖南特色菜>>

图书基本信息

书名：<<湖南特色菜>>

13位ISBN编号：9787536457973

10位ISBN编号：7536457979

出版时间：2006-4

出版时间：四川科学技术出版社

作者：平健

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>

<<湖南特色菜>>

前言

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。

事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

“吃什么”的问题解决之后，“怎么吃”就成了问题的精要。

孙中山先生早在上个世纪初叶，就把中国烹调技艺的进步与文明的成熟，联系到了一起，他说“烹调之术本于文明而生，非深厚文明之种族，则辨味不精，辨味不精，则烹调之术不妙。

中国烹调之妙，亦是表明文明进步之深也。

”中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。

直到最近二十多年以来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到到吃得饱；从吃得饱到吃得好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。

这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的地方特色菜品。

特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的地方特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。

这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，以《中国地方特色菜书系》为丛书之名付梓刊行，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。

同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛的烹饪技艺和饮食文化得以宏扬光大。是为序。

<<湖南特色菜>>

内容概要

你喜欢吃湖南特色吗？

如果是，那就选择《湖南特色菜》吧。

只要你拥有它，你不必跑到饭店，只需花一点时间看看、学学，就能在自家吃上美味湖南菜肴。

书中以大量精美的实物照片及详尽的文字介绍了各种不同口味风味的湖南菜肴的材料，制作技巧以及营养万分。

《湖南特色菜》内容丰富，图文并茂，俱称为内容与视觉表现俱为一流的食谱。

<<湖南特色菜>>

作者简介

平健，生于1955年1月，中国烹饪大师，国家一级评委。

1971年在湖南长沙市饮食服务公司工作，得到石荫祥、曹秋泉等多位烹饪大师和前辈的精心指导和培养。

1988年起，先后任长沙火宫殿酒家副总经理、总经理，双燕楼酒家总经理，曲园总经理。

1999年，在北京创办的全国首家湘菜馆“湘君府”，现在已经发展有连锁店十多家，成为大型湘菜馆。

在参加的各种烹饪大赛中，多次获奖。

最近一次是2005年获湖南省湘菜大师金厨奖。

<<湖南特色菜>>

书籍目录

百合蒸南瓜爆炒鹅肠冰糖黄耳炖雪蛤脆炸银鱼剁椒蒸萝卜片芙蓉鲫鱼蒸蛋干贝砂锅娃娃菜干贝虾仁蒸水蛋干锅豆腐烧鱼子锅子红煨鹿脯锅仔萝卜丝煮膏蟹红烧海参红烧海双味家常红煨猪蹄黄焖鸡杂鸡汁虾仁冬木耳辣椒西良肉莲藕排骨汤麻仁里脊排带饼清炒芥菜上汤娃娃菜酸辣椒炒肉平锅河虾平锅仔鸡西芹炒百合西芹熘鱼片鲜茶树菇炒肉香辣河虾香芋扣肉湘式砂锅肥肠蟹黄白玉豆腐蟹黄炒鸡茸蟹黄芙蓉虾片蟹黄干丝豆腐羹蟹黄土豆泥蟹黄娃娃菜蟹黄虾肉酿豆腐银牌纸包排骨银杏仁熘虾仁油浸银雪鱼纸锅牛蹄筋腊八豆蒸五花肉腊肉烟笋钵腊味合蒸辣不怕蹄筋辣不怕猪手萝卜干炒腊肉萝卜牛腩煲墨鱼片烧珍珠鲍砂锅奶汤回头鱼平锅回头鱼青菜钵人参笋子煲老鸡砂锅鲍翅群砂锅狗肉农家小炒肉砂锅红煨羊肉砂锅鳊鱼捞面砂锅莲藕煨猪手酸菜鸡婆笋酸豆角炒虾仁酸辣墨鱼片咸鱼茄子煲香干腊肉钵湘式红烧肉湘西辣五鲜钵小炒河虾小炒黑山羊肉小炒腊猪头肉小炒牛肉小炒牛蛙小炒猪手小炒仔鸡野山椒炒牛肉油浸大白菜湘式孜然寸骨湘式孜然羊肉组庵海参组庵极品鲍组庵鱼翅捞饭白椒炒鸡胗白椒蒸火焙鱼湘式百合炖雪蛤湘式鲍汁扒辽参冰糖梨脯官燕虫草八菌炖土鸡冬木耳老姜炒肉豆豉辣椒蒸刨盐鱼豆豉辣椒蒸湘西腊肉豆皮炒肉剁椒肉末蒸豆腐芙蓉兰花鲍脯腐乳蒸排骨干锅黄鸭叫干锅鸡杂干锅腊鸭干锅牛肚干锅泡椒环喉干锅莴笋腊肉干锅泡椒仔鸡干烧武昌鱼锅仔粉丝大白菜锅仔鲫鱼煮萝卜丝锅仔皮蛋煮黄瓜锅仔全家福荷叶粉蒸肉红烧甲鱼红烧蹄筋红油笋丝鸡汁蒸萝卜片尖椒炒腊猪耳口味鱼杂糯米蒸排骨锅仔腊肉煮黄豆芽脆笋炒肉丝

<<湖南特色菜>>

章节摘录

香辣味浓，色泽艳丽，造型美观，诱人食欲大开。

“孜然”是维吾尔语的译音，又名藏茴香，安息茴香。

用在烹调中可去异味，增香解膻。

主料：猪寸骨 辅料：蒜薹 红辣椒 卤水 调料：盐 味精 鸡粉 酱油 姜 蒜 干辣椒粉 葱 孜然 香油 卤水 精炼油 制作

过程：1.猪寸骨先用卤水卤熟，蒜薹、红辣椒分别切成米粒状。

姜切成颗，蒜剁成茸，葱切成葱花。

2.锅内放精炼油烧至六成热，下卤好的猪寸骨炸香。

3.锅置火上，放精炼油烧至七成热，下孜然煸香，加姜颗，蒜茸，蒜薹颗、红辣椒米、干辣椒粉、盐、味精、鸡粉、酱油稍炒，放猪寸骨翻匀，淋香油，撒葱花即成。

注意事项：1.猪寸骨不要炸焦。

香油也可装盘后再淋于菜上。

2.孜然用量不可太多。

插图：

<<湖南特色菜>>

编辑推荐

你喜欢吃湖南特色吗？

如果是，那就选择本书吧。

只要你拥有它，你不必跑到饭店，只需花一点时间看看、学学，就能在自家吃上美味湖南菜肴。

书中以大量精美的实物照片及详尽的文字介绍了各种不同口味风味的湖南菜肴的材料，制作技巧以及营养万分。

本书内容丰富，图文并茂，俱称为内容与视觉表现俱为一流的食谱。

<<湖南特色菜>>

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>