第一图书网, tushu007.com

<<经典鲁菜教室>>

图书基本信息

书名：<<经典鲁菜教室>>

13位ISBN编号：9787538442250

10位ISBN编号：7538442251

出版时间：2009-7

出版时间：张奔腾 吉林科学技术出版社 (2009-07出版)

作者：张奔腾

页数：191

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

历史悠久，技艺精湛的烹饪菜式是中国饮食文化大厦的基础，是光辉灿烂的民族文化瑰宝，是东方文化的杰出代表，也是世界文明的重要组成部分。
由于中国地大物博，烹饪菜式在其发展、形成过程中，受地理环境、气候温差、物产资源、民族风俗、生活习惯、经济政治、信息交通等因素的影响，形成了以菜肴风格为特征的不同烹饪菜式体系。
西南地区的川菜，黄河流域的鲁菜，岭南地区的粤菜，长江下游的淮扬菜是其中最具代表性和影响力的四大菜系。
我国菜系的渊源可以追溯到远古的时代。
晋代的《博物志-五方人民》中说：“ 东南之人食水产，西北之人食陆畜。
……食水产者，龟、蛤、螺、蚌以为珍昧不觉其腥臊也；食陆畜者，狸、兔、鼠、雀以为珍味，不觉其膻也。
”因为菜肴的特色是以物产这一自然条件为基础的，这是菜系形成的“ 根 ”。
不同地区民风食俗的差异是菜系形成的重要因素。
《全国风俗志》中指出：“ 食物之习性，各地有殊，南喜肥鲜，北嗜生嚼，各得其适，亦不可强同也。
”这种千百年沿袭而成的饮食习俗正是中华民族的特点，更是历史的写照。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《经典鲁菜教室》图文并茂，以家常鲁菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。
全书分为“凉菜”“畜肉”“水产”“禽蛋”“豆制品”“蔬菜、食用菌…汤羹、炖品”“甜品”“燕鲍参翅”“主食”共10大类，500款菜点，投料准确，做法详实。
让您足不出户，尽享地道的鲁菜美味。
鲁菜亦称山东菜，与川菜、粤菜、淮扬菜并称为中国四大菜系，是中国饮食文化的重要组成部分，它以其风味独特、制作精细，而享誉海内外。
鲁菜是我国覆盖面最广的地方风味菜系，遍及京津唐及东北三省。
鲁菜讲究调味纯正，口味偏于咸鲜，具有鲜、嫩、香、脆的特色，十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院特约研究员、辽宁创新菜联盟主席。
1987年起参与和主编《中式烹调师》《新派辽菜》《创新东北菜》《北方家常菜谱》《辽东红楼宴》《家常食疗菜典》《清真美味365》以及《快乐厨房》《家庭烹饪教室》《酱料五味坊》《生鲜超市家常菜》《中国传统菜系》等著作169部，并在《中国烹饪》《中国食品》《餐饮世界》《东方美食》《中国大厨》《饮食科学》等杂志和报刊上发表论文及创新菜品200余篇。
2001年赴台北中华美食展，获“厨艺超群”金鼎奖杯；2002年11月被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师…国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际认证行政总厨”；2004年获“中国百名行业创新杰出人物金像奖”，被评为“中国饭店优秀职业经理人，’；2005年7月获“博士学位”；2006年371被选为中国餐饮业专家；2007年2月获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”；2008年12月由法国国际美食会、世界奥古斯名厨美食会聘为大中华区荣誉主席，并授予美食博士、优质蓝带三星勋章、杰出酒店管理专家骑士勋章。
现任沈阳假日大厦有限公司副总经理兼城市酒楼总经理。

第一图书网, tushu007.com

<<经典鲁菜教室>>

书籍目录

鲁菜概述鲁菜历史鲁菜成因鲁菜特色鲁菜流派鲁菜现状鲁菜菜式鲁菜味型鲁菜技法Part01 凉菜五香牛腱子 家常酱牛腱花生米拌黄瓜 生拌萝卜皮大地丰收芥末拌合菜 葱油拌双耳拌菜生鱼 姜汁蛏子辣白菜 生卤青虾 红油牛蹄筋油焖笋菇 蒜泥茄子肉丝拌苦苣菱白拌海蚬 香葱拌鸡胗双椒拌螺丁 麻酱豆角麻酱素什锦Part02 畜肉黄焖牛肉 坛子肉马莲肉 淡菜煨肉三鲜肉丝萝卜肉 锅煬肉片爆瓦楞腰子 黄牛肉酿藕夹红枣煨牛筋三下锅 羊肝炒菠菜甜酱烧肥肠 芫爆腰条软炸腰花扒肘子烤鹿肉串 京包里脊冬菇烧肉 蒜爆肉核桃肉 炸烹肉段葱爆羊肉丁济宁面筋丸子招财进宝 山东蒸丸酸辣兔肉 家常扒五花肉孔明丸子 凤眼里脊芝麻里脊松子肚卷 清烹里脊红烧大排 滑熘里脊干炸肉段糖酥丸子 芫爆里脊丝白扒蹄筋 罐儿蹄蟹黄蹄筋稻草扎肉卷饼 串烧牛肉煎焖肉饼 烤羊腿栗子焖羊肉汤爆肚头 大枣焖肘子卤猪蹄 炸虾酱猪排红烧肚片炸干子 烧蒸扣肉手把羊肉 红扒猪舌酱香蒸羊排雀舌方丁 煨牛肉黄焖羊肉 虎眼肉雪菜烧肥肠炒里脊丝 红烧牛肉 牙签羊肉 锅包肉蒜子牛蹄黄Part03 水产品家焖黄鱼 菊花鲈鱼葱辣大虾 铁板串烧虾茶香墨鱼丸番茄虾仁 手撕泥鳅鱼鸡汁干贝 醋椒活鱼醋烹鲫鱼象眼鱼卷 生熏大黄鱼芫爆鱿鱼卷 双色鱿鱼卷盐水大虾金龙戏珠 鱼锅豆腐芦笋炒海红 清炒鳝鱼丝干蒸加吉鱼三吃八爪鱼 奶汤鲫鱼蟹子蒜蓉包板栗蘑菇炒螺花珍菌炖鳜鱼口蘑扒鱼脯 红烧甲鱼红烧开片鱼 糖醋鲤鱼煎蒸黄花鱼 酱焖鲤鱼玉米脆皮虾 原汁海螺蒜蓉青口贝粉莲蒸肉蟹 烧椒鲜鲅鱼油焖大虾 蒜香炒梭蟹清蒸大蟹鸡丝蜇头 腰果虾仁酱爆香螺 麻辣虾串香烤海螺椒爆蛏头 炸蛎黄蛤仁菠菜炒鸡蛋 荷香糯米蟹糯米酥虾五柳加吉鱼 爆金银鱼丁泥鳅炖豆腐 冬菜蒸鳕鱼八爪焖排骨油爆鱼仁 酱焖泥鳅炸鲜贝串 辣炒毛蚶原汁花蛤人参鳜鱼 油爆鲜贝鲇鱼炖酸菜 姜蓉毛蚶白灼鲜鲈鱼糖醋棒子鱼 红烧元鱼红烧鲤鱼 沙锅炖鱼头金裹蛎黄 辣爆蛏子蒜香蒸海蛏 葱香海肠炸蒲棒鱼芫爆乌鱼花 清蒸瓤蟹盒火爆海肠 鲜虾墨鱼蒸豆腐椒盐墨鱼卷爆炒八带鱼 油爆大海蛏干煎黄花鱼 香煎大虾酱爆墨鱼黑白螺片 油爆虾丁炒鱿鱼丝 干炸带鱼浓汁鳕鱼烩松茸炒虾片 醋烹虾段杏仁银鳕鱼 油焖鲽鱼片生熏带鱼菠萝鳕鱼球 清炒鱼丁炒海螺片 酱爆带子粒干炸棒鱼Part04 禽蛋香酥鸡 栗子鸡蘑菇鸡 炒辣子鸡白斩鸡布袋鸡鸳鸯蛋 炸鸡椒五香凤爪 芙蓉鸭舌德州扒鸡 糟炒鸡丝柳绒鸡 酱爆鸡丁啤酒鸡卷 捶烩鸡丝粉蒸子鹅沙锅鸡 香酥鸡腿芫爆鸡丝 菊花鸡肫桃仁肥鸭八大锤 顾家炸蛋卷烧扒鸭条 三不沾面包桃鸽蛋白汁鸡脯 高丽松花花旗参蒸乳鸽 葱爆鸭块菜薹荷包蛋烤鸭 神仙鸭子麻辣鸭脖 白果蒸鸡青椒子鸡炸蚕蛹鸡苦瓜煎蛋 竹筒烤鸭五香酱鸭糖醋煎蛋 香熏鸽蛋西蓝花炒鸡块 烧鸡蛋香酥鸡翅烧椒鸭唇 大蒜烧鸡肫椿芽烘蛋 怪味鸡块冬笋鹌鹑辣子鸡丁 炒鸭肝酱油蛋 椒麻鸡香脆炸鸡黄焖鸡块 三色蒸蛋鲁味小公鸡 人参枸杞炖鹌鹑清蒸柴把鸭Part05 豆制品Part06 蔬菜、食用菌Part07 汤羹、炖品Part08 甜品Part09 燕鲍鱼翅Part10 主食

章节摘录

插图：

编辑推荐

《经典鲁菜教室》：齐鲁遗风，孔府佳肴！
推荐使用，烹饪爱好者及从来人员500款川菜美食。

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