

<<中国东北菜全集>>

图书基本信息

书名：<<中国东北菜全集>>

13位ISBN编号：9787538852479

10位ISBN编号：7538852476

出版时间：2007-4

出版时间：黑龙江科技

作者：郑昌江

页数：652

字数：450000

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>

<<中国东北菜全集>>

内容概要

东北菜是随着我国的改革开放而逐渐流行于全国，东北菜馆现已遍布祖国的大江南北。东北菜之所以流行，不仅在于它有着悠久的历史 and 深厚的文化底蕴，而更重要的则是东北菜继承了东北文化的开放包容、兼收并蓄、独立创新的特征。

但是，人们对东北菜的认识还仅限于流行的相关菜谱。

目前，社会上还没有一本全面、系统反映东北菜的书籍。

基于此，我们集中了东北三省作者的睿智和烹饪大师的经验，历时4年，走遍白山黑水，几易书稿，终于完成了《中国东北菜全集》的编写工作。

全书由郑昌江策划、组织和统稿，王平参加策划、组稿和审稿。

本书共包括东北菜味型、东北菜特色原料、东北菜烹调方法、东北传统风味、东北现代珍馐、东北乡土风味东北少数民族风味和东北宴席八大部分组成。

它不仅是一部专业工具书，还是一部具有很高收藏价值的文献典籍。

在全书的编写过程中，得到了汪荣、盛英杰、刘国栋等前辈的悉心指教，并得到了张汝才、宋国胜、高峰、刘东来、王春山、王启瑞、任家常、唐文、夏德润等烹饪大师的积极支持，并对本书提出了许多宝贵的意见，同时得到了原中国人民解放军65411部队厨师培训基地总经理崔学臣、总经理助理杨光顺、厨师长魏志春烹饪大师的鼎力相助。

<<中国东北菜全集>>

书籍目录

第一部分 东北菜味型 一、菜肴味型 1.味型是稳定的规格标准 2.味型是调味品对菜肴的影响
3.味型是具有本质特征的风味类别 二、研究东北菜味型的意义 1.味型是东北菜研究的一个重要方面
2.味型将为评定菜肴提供统一的依据 3.为学习调味方法提供捷径 4.对烹制菜肴有一定指导意义
三、热菜味型及调味方法 (一)咸鲜味 1.清淡成鲜味 2.浓厚成鲜味
(二)咸辣味 (三)咸甜味 (四)咸香味 1.葱香味 2.酒香味 3.椒香味
(五)甜酸味 1.糖醋甜酸味 2.番茄甜酸味 (六)甜辣味 (七)甜香味 (八)香辣味
(九)酸辣味 (十)孜然味 四、凉菜味型及调味方法 (一)咸鲜味 (二)五香味
(三)烟香味 (四)酸辣味 (五)咸甜味 (六)芥末味 (七)甜酸辣味 (八)椒油味
第二部分 东北菜特色原料 第三部分 东北菜烹调方法 第四部分 传统菜 第五部分 现代珍馐
第六部分 乡土风味 第七部分 少数民族风味 第八部分 宴席

<<中国东北菜全集>>

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>