第一图书网, tushu007.com

<<山东乡土菜>>

图书基本信息

书名：<<山东乡土菜>>

13位ISBN编号：9787543639430

10位ISBN编号：7543639432

出版时间：2007-1

出版时间：青岛出版社

作者：陈绪荣 编

页数：119

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

鲁菜在春秋战国时期就很出名，据说铁制的炒勺最早就发明于齐鲁。
齐鲁大地依山傍海，气候适宜，海鲜水族、粮油牲畜、蔬菜果品、昆虫野味一应俱全，为烹饪提供了丰富的原材料。
宋以后，鲁菜成了“北食”的代表，明清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体。
如今，鲁菜支脉纵横，遍及京、津、东北各地，就是现在北京的仿膳菜，也还保留着鲁菜的某些特色。
现在的鲁菜是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的，讲究丰满实惠，大盘大碗，然而随着社会经济的变化，人们消费水平的提高，鲁菜的风格逐渐被忽略淡忘了。
本书作者走进胶东、济南及梁山水泊等地，搜集整理了一批独具农家风味的山东乡土菜，并将它们整理成册出版，可供广大烹饪爱好者参考借鉴。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

陈绪荣，湖北阳新县人，中国烹饪大师，国际烹饪大师，现任中国民间菜发展研究中心主任、全国烹饪美食专家俱乐部主席、湖北省烹饪协会北方联谊会副秘书长、国际餐饮协会首席顾问、中国名厨店战略促进会首席顾问、中国饭网顾问、中华名厨委员会副会长兼秘书长、百年荣记饮食文化发展有限公司总经理等职。
从事中国烹饪及饮食文化研究工作多年，多次在全国和世界烹饪大赛中荣获各类奖项，多次在湖北电视台、中央电视台现场表演菜肴制作，受邀在全国多家星级宾馆做特色湖北菜和主办美食节，并先后在《中国烹饪》、《中国食品》、四川烹饪》、《烹调知识》、《东方美食》、《餐饮世界》等报刊杂志上发表文章180余篇，约200万字。
多年来致力于民间乡土菜的开发，在北京成立“中国民间菜发展研究中心”，出版过《湖北特色菜》、《民间乡土菜》、《流行乡土菜》等光盘。

第一图书网, tushu007.com

<<山东乡土菜>>

书籍目录

双色一品丸荷花响油皮风味顺风耳丝双黄鸭卷豆泡烧黑木耳野菜春卷糟醉蟹钳葱香鸡酥炸仔鸡牛牛大气彩椒牛肉丁烤豆皮卷豌豆荚烧里脊条鱼子蟹肉烩丝瓜雪丸菜心尖椒炒猪心辣子板指头雪菜炒鱼子风味大片牛肉酸汤鱼唇果蔬芸豆葱椒黑木耳素炸双拼锦绣玉米粒枣香老南瓜玉米棒烧花蟹鲜果鸳鸯丸青山绿水海蜇金针菜豌豆滑子菇年糕炖鱼浮双色小虾米翡翠贡丸辣汁兔腿金钱蛋红枣焖肚时蔬焖牛皮玉香真地鳖鲜虾酿蜜豆山村炕土豆酸辣脆皮豆腐农家乐荷塘月色菜头野菜丸滑子菇炒腊肉金秋菊花展豌豆炒牛柳银杏真地鳖辣子炒墨鱼仔锅巴羊排大白菜焖丸子锅巴酥肉桂圆莲子炖猪心鸡丝烩脆笋芹菜肉末粥丝瓜炒油条珍珠羊肉丸子老家豆腐蜜枣花生津白年糕墨鱼仔板栗烧羊尾一青二白风味驴肉黄金蛋皮卷绿豆炖瘦肉银针芹菜炒羊肚白菜羊肉丸老干妈蒸咸鱼水饺炖牛腩腐竹烩羊蹄筋家乡煎鱼饼金包羊肉馅茉莉花炒牛肉海参烩冬笋黄瓜牛肉丸葱爆羊肉泡椒羊杂青蒜炒羊血菱角米烧肉糖醋小黄鱼香醋毛豆

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

媒体关注与评论

书评想要吃地地道道的鲁菜吗？
想感受山东浓烈豪放的乡土饮食吗？
只需要两个步骤： ——阅读本书 ——走进厨房 现在的鲁菜是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的，讲究丰满实惠，大盘大碗，然而随着社会经济的变化，人们消费水平的提高，鲁菜的风格逐渐被忽略淡忘了。
本书作者走进胶东、济南及梁山水泊等地，搜集整理了一批独具农家风味的山东乡土菜，并将它们整理成册出版，可供广大烹任爱好者参考借鉴。

编辑推荐

鲁菜在春秋战国时期就很出名，据说铁制的炒勺最早就发明于齐鲁。
齐鲁大地依山傍海，气候适宜，海鲜水族、粮油牲畜、蔬菜果品、昆虫野味一应俱全，为烹饪提供了丰富的原材料。
宋以后，鲁菜成了“北食”的代表，明清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体。
如今，鲁菜支脉纵横，遍及京、津、东北各地，就是现在北京的仿膳菜，也还保留着鲁菜的某些特色。
现在的鲁菜是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的，讲究丰满实惠，大盘大碗，然而随着社会经济的变化，人们消费水平的提高，鲁菜的风格逐渐被忽略淡忘了。
本书作者走进胶东、济南及梁山水泊等地，搜集整理了一批独具农家风味的山东乡土菜，并将它们整理成册出版，可供广大烹饪爱好者参考借鉴。
想要吃地地道道的鲁菜吗？
想感受山东浓烈豪放的乡土饮食吗？
只需要两个步骤：　——阅读本书　——走进厨房

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