

<<广东乡土菜>>

图书基本信息

书名：<<广东乡土菜>>

13位ISBN编号：9787543639447

10位ISBN编号：7543639440

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>

## <<广东乡土菜>>

### 内容概要

粤菜主要由广州、潮州、东江三种风味组成。

粤菜具有独特的南国风味，并以选料广博、菜肴新颖奇异而著称于世。

粤菜发源于岭南，这里从远古时代开始就有了独特的饮食传统。

广东是中国的南大门，地处亚热带，濒临南海，四季常青，物产丰富，山珍海味品种繁多，蔬果时鲜四季不同。

广东省是与海外通商的重要口岸，社会经济也因此得以繁荣，同时也促进了饮食文化的发展。

移居海外的广东侨民众多，他们将在欧美、东南亚等地学到的烹调技艺带回了家乡，粤菜借此形势得到发展壮大，最终形成了集南北风味于一体的菜肴风格，生活在沿海一带的渔民烹制出的海味更是一绝。

本书作者呕心沥血收集了许多当地渔民及客家人以传统的烹饪技艺制作出的农家乡土菜肴，是一部乡土气息浓郁的烹饪作品。

## <<广东乡土菜>>

### 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。

<<广东乡土菜>>

书籍目录

金丝鱿鱼苦瓜蛭子清汤鱼肚椒盐富贵虾金元宝毛豆爆油螺雏蛋一品肚荔枝凤尾虾海藻芋丝南瓜烩蹄筋  
翡翠鱼肚粒锦绣海蜇丝秘制鹌鹑清爽素虾仁芸豆猪尾煲豉椒培根日式花菇王山药炒肚片花仁剥皮鱼花  
枝玉翠芋丝青瓜煮鲜虾百合腰果老干妈炒蛭子鸽蛋烩鲜鱿菠萝沙拉船旺旺虾片荷叶蒸腊鸡翅咕咾鱼丁  
鱼子豆腐芽豆炒海贝百花鱼肚盅荔枝烩鱼肚香芹鹅肠鹿茸牛鞭吉利面包派豆豉火焙鱼如意北极贝椒盐  
河蟹碧绿芦荟卷水晶冬瓜银烩鱼皮鱼干琵琶虾椒盐墨鱼串滑子菇烩海鲜青瓜烧麻雀双色球丰收鱼虹百  
合炒猪心爽口鸭掌珧柱节瓜粉丝菜花炒木耳风味鲜鱿鱼串香沙丁鱼银鱼斩蛋烟熏鳗鱼鲜橙银鳕鱼芦子  
炒鱼肝碧绿蚕蛹滑蛋鹅肉片银条海蜇皮海带煲猪蹄翡翠松仁凉瓜肉片黑豆烧虾仁香菇鱼肉肠豆芽炒螺  
肉荔枝烩鱼丸栗子烧鸭翅苦瓜炒狗肉青蒜烧叉烧肉菠萝草鱼片手撕老鹅肉秘制鳗鱼滑菇烩蛋黄花菇烩  
牛蹄筋泡椒羊杂扣凤腿白灼鱿鱼花双豆素虾仁炸乳鸽板栗烧牛蛙水晶蹄膀

<<广东乡土菜>>

章节摘录

插图

## <<广东乡土菜>>

### 媒体关注与评论

书评想吃地地道道的粤菜吗？

想感受广州、潮州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 粤菜主要由广州、潮州、东江三种风味组成。粤菜具有独特的南国风味，并以选料广博、菜肴新颖奇异而著称于世。

粤菜发源于岭南，这里从远古时代开始就有了独特的饮食传统。

广东是中国的南大门，地处亚热带，濒临南海，四季常青，物产丰富，山珍海味品种繁多，蔬果时鲜四季不同。

广东省是与海外通商的重要口岸，社会经济也因此得以繁荣，同时也促进了饮食文化的发展。

移居海外的广东侨民众多，他们将在欧美、东南亚等地学到的烹调技艺带回了家乡，粤菜借此形势得到发展壮大，最终形成了集南北风味于一体的菜肴风格，生活在沿海一带的渔民烹制出的海味更是一绝。

本书作者呕心沥血收集了许多当地渔民及客家人以传统的烹饪技艺制作出的农家乡土菜肴，是一部乡土气息浓郁的烹饪作品。

## <<广东乡土菜>>

### 编辑推荐

粤菜主要由广州、潮州、东江三种风味组成。

粤菜具有独特的南国风味，并以选料广博、菜肴新颖奇异而著称于世。

粤菜发源于岭南，这里从远古时代开始就有了独特的饮食传统。

广东是中国的南大门，地处亚热带，濒临南海，四季常青，物产丰富，山珍海味品种繁多，蔬果时鲜四季不同。

广东省是与海外通商的重要口岸，社会经济也因此得以繁荣，同时也促进了饮食文化的发展。

移居海外的广东侨民众多，他们将在欧美、东南亚等地学到的烹调技艺带回了家乡，粤菜借此形势得到发展壮大，最终形成了集南北风味于一体的菜肴风格，生活在沿海一带的渔民烹制出的海味更是一绝。

本书作者呕心沥血收集了许多当地渔民及客家人以传统的烹饪技艺制作出的农家乡土菜肴，是一部乡土气息浓郁的烹饪作品。

想吃地地道道的粤菜吗？

想感受广州、潮州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

<<广东乡土菜>>

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>