第一图书网, tushu007.com

<<淮扬乡土菜>>

图书基本信息

书名：<<淮扬乡土菜>>

13位ISBN编号：9787543639454

10位ISBN编号：7543639459

出版时间：2007-1

出版时间：青岛出版社

作者：陈绪荣

页数：119

字数：50000

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

淮扬菜是长江中下游地区的著名菜系，为我国四大菜系之一，其影响遍及安徽、上海、浙江以及江西的部分地区，素有“东南第一佳味”、“天下之至美”之誉。
因为淮扬菜源于江苏，20世纪70年代，菜系学说兴起以后，烹饪界习惯于将淮扬菜系所属江苏地区的菜肴统称为江苏菜。
它是千百年来江苏人民的智慧结晶和珍贵的文化遗产。
　　江苏地处长江下游，气候温和，土地肥沃，河渠纵横，向为鱼米之乡，物产富饶，资源充足，这些得天独厚的自然条件为江苏菜点的发展提供了坚实的物质基础。
　　江苏菜在选料上特别讲究鲜活，刀工追求精细、富于变化。
此外，江苏菜还重视调汤，讲究原汁原味，风味清新，浓而不腻，淡而不薄。
　　随着我国经济迅猛发展，人民生活水平日益提高，江苏烹饪也焕发出了勃勃生机。
经过本书编著者陈绪荣先生的不断摸索、实地考察及品尝，挖掘出一批在民间流传的、具有地方气息的特色菜品，经精心整理汇编成册，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

第一图书网, tushu007.com

<<淮扬乡土菜>>

书籍目录

乡村蛋黄卷豆豆素螺凉瓜油饼香酥蟹钳鸭脯炒年糕鸭肉沙拉三色鱼肚豆豉刁子鱼芹菜炒腐皮芸豆鸡脆骨豇豆炒年糕草菇滑蛋白韭菜炒螺肉虎皮椒手撕兔雀巢添新丁银杏鸭舌黄瓜炒腊肠春笋爆百叶蕨菜炒蹄筋菜心墨鱼花蛋白烧蹄筋农家蒸鸭糕西芹炒脆骨冰沙北极贝黑豆炒素螺银芽炒鸡丝开胃风爪鱼米之乡双菇烧鹅心黄瓜滑肉芥末鸭掌农家荷叶蒸葱香虾丁金色魔芋菜花烩鹿筋年糕炒豌豆荚什锦海味萝卜煨筒子骨西红柿炖牛腩金秋冬瓜排糖心氽丸盅皮蛋烧鱼块芦荟鱼肚奶汤娃娃菜南京盐水鸭芒果鸡丁红椒绿杆拌蜇头海米芥菜煲木瓜如意带鱼糍粑鱼焖藕花菜煮豆腐泡开胃小酥肉红莲雪耳腐竹烧焖子草菇鸡丁银鱼萝卜丝桂花山药杂菌茭白唇边鱼浮粽子烧排骨鲜人参炖鲴鱼香辣牛肉丝琥珀鸡片熏笋翅尖粽子烧飞龙蛤蜊煮毛豆老鹅煨冬瓜元宝大花蟹米线香芹滑鳝丝萝卜炖鱼丸盐水猪蹄滋补乌鸡汤莲藕排骨汤烧汁脆豆腐珍珠鸡丁清蒸小螃蟹白灼小龙虾风味小出螺青蒜炒成肉鱼肠素菜鲜竹篱刁子鱼卤水花生

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

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