

<<家常风味蒸菜>>

图书基本信息

书名：<<家常风味蒸菜>>

13位ISBN编号：9787543641587

10位ISBN编号：7543641585

出版时间：2007-5

出版时间：青岛

作者：陈绪荣

页数：118

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>

## <<家常风味蒸菜>>

### 内容概要

中国烹饪技术的发展、各大菜系的形成，以及“烹饪王国”的桂冠的获得，追根溯源，都离不开各民族、各地方家常风味菜的卓越贡献！

中国是具有五千年历史的文明古国，她的饮食文化与烹调技艺同样是她的文明发展史中不可或缺的一部分。

我国疆域辽阔、气候多变、地形多样，江河湖海、山乡平原无一不有，这就为民间家常风味菜的发展提供了丰富的鱼肉禽畜、山珍海味、瓜果鲜蔬等原材料，在饮食上也理所当然地形成了各地方互不相同的风味菜肴。

我圈一向以“南米北面”而著称，口味上有“南甜北咸，东酸西辣”之别，这些都源于民间地域风味的形成。

位于长江中上游的四川，沃野千里，物产丰富，当地民间菜肴大多以本地特产调味，如花椒、二金条辣椒、豆瓣酱等，味重麻、辣、酸、香；长江中下游地区水产、禽类、蔬菜较多，其调味偏于清淡，咸甜适度；到了东北一带，人参、猴头、木耳、天麻、松茸、飞龙等山珍野味，自是他们的上等食材。

这些都是中国民间风味菜取之不尽的美食之源！

民间家常菜也讲究菜肴的造型与装盘，但又不是纯粹地只追求菜肴的外表形态与精美器皿的搭配，而是讲究实实在在，以味取悦于人。

民间家常菜中，味道才是菜肴真正的灵魂！

不论是小炒、凉菜、蒸菜，还是煨汤与小吃，均以味道愉悦食者的味蕾，最大限度地保持原料纯天然的味道。

民间家常菜以味取胜，以妙物天成的质朴与纯真赢得越来越多人的青睐。

这也是它历经几千年仍经久不衰，并能登得大雅之堂的独特魅力与个性之所在。

<<家常风味蒸菜>>

作者简介

陈绪荣，男，汉族，1968年8月出生，湖北阳新人。  
国际烹饪大师，中华御厨，中国烹饪大师，高级烹饪技师，高级公共营养师，现任国际餐饮协会（IFBA）首席顾问、美食专家俱乐部主席、中华名厨委员会副会长兼秘书长、中国食文化研究会副秘书长、中国民间菜发展研究中心主任、中国

<<家常风味蒸菜>>

书籍目录

上海风味蒸菜重庆风味蒸菜黑龙江风味蒸菜吉林风味蒸菜辽宁风味蒸菜新疆风味蒸菜内蒙古风味蒸菜  
甘肃风味蒸菜宁夏风味蒸菜青海风味蒸菜河北风味蒸菜山东风味蒸菜河南风味蒸菜江苏风味蒸菜四川  
风味蒸菜安徽风味蒸菜浙江风味蒸菜贵州风味蒸菜湖南风味蒸菜云南风味蒸菜广东风味蒸菜海南风味  
蒸菜台湾风味蒸菜

<<家常风味蒸菜>>

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>