

<<中国赣菜>>

图书基本信息

书名：<<中国赣菜>>

13位ISBN编号：9787543646803

10位ISBN编号：7543646803

出版时间：2008-3

出版时间：青岛出版社

作者：钱汝兴, 冯观安, 胡平, 蔡荷生, 江西省烹饪协会

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>

## &lt;&lt;中国赣菜&gt;&gt;

## 内容概要

《中国赣菜》：赣菜历史悠久，源远流长，独具特色，已成为华夏饮食文化中的一朵奇葩。据考证，历史上有关赣菜的记载，最早见于《汉书》和《后汉书》，在《豫章记》中有这样的描述，（豫章郡）“饭稻羹鱼”，（东汉后）“嘉蔬精稻”，“擅味八方”。

菜系既是一种饮食文化，也是一种地缘文化。

一种菜系的形成和发展，是特定地域的物产、气候、生活习俗、人文风尚乃至体质禀性等综合作用的结果。

赣菜，赣人劳作所创，生息所系，习俗所酿，史地所蕴。

其以九江鄱阳湖地区、南昌地区、赣南地区、赣西地区的特色菜点为主组成，其中还包含樟树药膳、赣南客家菜、鹰潭道教菜等。

赣菜具有选料广泛、主料突出、注重刀工、制作精细、原汁原味、香辣咸鲜的特点，注重火候，烹饪以烧、焖、炖、蒸、炒为主；讲究本味，调味以家乡味、三杯味、多味、姜茶味、橘香味见长，具有浓郁的江西地方特色。

随着时代的进步、经济的发展，赣菜博采众长，兼容并蓄，把传统制作工艺与现代烹饪技艺有机结合起来，使赣菜创新取得了长足的进步，促进了江西饮食产业的发展。

<<中国赣菜>>

书籍目录

目录  
肉食类  
荷包胙  
水浒肉  
皱纱扣肉  
米粉肉  
藜毫炒腊肉  
红烧牛肚  
欢喜圆子  
东坡肉  
炒双层肉  
志士肉  
古城肚包狗  
炒肚尖  
小炒牛肉  
家乡牛肉  
炸牛里脊  
红烧牛蹄筋  
干烹牛肉串  
原钵牛排  
红烧牛鞭  
砂钵牛肚  
芋艿煮牛肉  
临川牛杂  
糯香排骨  
粽香骨  
橘香肉排  
荷叶肉  
红酥肉  
炒勺子肉  
冬笋烧肉  
香质肉  
船板肉  
板栗烧肉  
烤方  
紫红米蒸肉  
酱汁叶卷肉  
奇香豆豉肉  
农家盐菜烧肉  
酥肉抱烟笋  
马齿苋焖肉  
白玉黄蜂肉  
水晶肉丸  
大烩猪杂  
蕨茎炒腊肉

<<中国赣菜>>

文山里脊丁  
棉花里脊片  
坛香筒子骨  
红烧猪仔肉  
生爆口条  
牯岭菜心佛菇肉  
冬笋炒腊肉  
清炖家兔  
玲珑水晶兔  
纤手玉腰  
石烹腰花  
酸辣腰片  
连皮菊花心  
墨鱼煨肘子  
酱香肘子  
秘制猪手  
特色煨猪手  
缠丝擒拿手  
干烧猪脚  
海肚  
双层肚丝  
生炒肚片  
柴把肚块  
原焖赣江酥乳狗  
乐平狗肉  
清炖狗肉  
银鱼炒肉丝  
家乡肉  
腐皮肉卷  
生烧白切  
萍乡小炒肉  
目鲍滑肉  
健身白切羊  
山羊凯太  
黄焖黑山羊  
龙锅羊腩  
辣子羊腿  
羊肉炖粉皮  
红烧羊腩  
软熘羊丸  
孜然羊排  
荷塘面饼一品肉  
水产类  
四星望月  
响铃鱼饼  
清蒸去骨脚鱼  
鱼头鱼尾羹

## &lt;&lt;中国赣菜&gt;&gt;

明月鱼  
炒鳝鱼片  
白浇鳊鱼头  
小炒鱼  
清蒸荷包红鲤鱼  
鲤鱼跳龙门  
芙蓉蟹羹  
清蒸鳊鱼  
双鱼过江  
白菊珍珠虾  
芙蓉鲫鱼  
东固山霉鱼  
绣球鱼丸  
煮田螺  
青龙卷  
状元红鱼(流坑霉鱼)  
蝴蝶鱼饺  
炒田螺  
脚鱼烧粉皮  
空心鱼丸汤  
黄焖鱼  
南丰鱼丝  
烧脚鱼  
炒毛蟹  
珍珠虾仁  
熟烩虾仁  
清炒鳝丝  
春菜黄牙鱼  
清蒸荷包鳊鱼  
怀胎鱼丸  
浔阳鱼片  
花椒虾珠  
斩虾仁  
蟹壳黄  
红松鱼  
蝴蝶鱼  
炒鱼豆  
蕺菜虾卷  
螺蛳鱼  
糖醋鲫鱼  
家常鲫鱼  
桂花鳊鱼  
豆豉蒸鱼  
扎鱼  
腊鱼  
小炒河鱼  
锦珍鳝丝

## &lt;&lt;中国赣菜&gt;&gt;

干烧河蚌  
香啤牛蛙  
竹筒米粉鱼  
酒椒焖鳅鱼干  
风味酒糟鱼  
水煮鱼块  
桂花鱼片  
鄱湖银鱼翅  
锅贴鱼  
冰糖葫芦鱼  
酸菜鳝丝  
岸玉鳊鱼  
干烧脱骨鱼  
浔阳鱼丝  
桃花虾丝  
九江鱼块  
鲇鱼炖豆糝  
麻花乌鱼片  
油爆河鳗  
蟹黄拆骨鳙鱼头  
云雾虾丝  
菊花鱼米  
龙眼蛋盅  
锅仔鄱湖蟹  
河鲜狮子头  
云雾水晶虾仁  
黄花炖鲫鱼  
金丝脚鱼  
脚鱼烧七层  
干蒸鳊鱼  
兰花鲇鱼肚  
清蒸鄱湖蟹  
水晶乌鱼片  
麒麟鱼片  
菊花鱼饼  
脆炒河蚌  
翡翠鱼片  
金钱鱼肚  
网油鳊鱼  
五柳鳊鱼  
龙舟三色鱼丸  
粉巴鱼鳅  
葛麻鳝鱼  
泰和烧沙鳖  
香辣小龙仔  
酒糟小鲫鱼  
吉祥鱼片

## &lt;&lt;中国赣菜&gt;&gt;

茅台鱼丸  
腊味鳝段  
糟肉炖田螺  
红酥鳝鱼  
南瓜鱼丁  
万煮荷包红鱼  
枇杷珊瑚鱼  
鱼包肉  
禽蛋类  
三杯仔鸡  
文山鸡丁  
洪都鸡  
清炖武山鸡  
弋阳鸡  
金鸡孵蛋  
板栗炒鸡  
流浪鸡  
佬倭鸡  
油淋鸡  
全副銮驾  
砂钵板栗鸡  
花椒鸡  
飞跳活动鸡  
香菇炖鸡  
砂钵鱿酿鸡  
红拉鸡  
糯米鸡  
信丰鸡  
锅卤仔鸡  
煎鸡排  
玉带鸡卷  
鸡辣蹦  
百鸟会鸡  
李白醉鸡  
鸿运当头鸡  
崇仁麻鸡煲  
韭香脆皮鸡  
八宝墩盆  
湖田板栗鸡  
龙芽风柳  
乌凤卧巢  
干炸粟穗鸡棒  
封缸鸡  
兰花鸡片  
竹笋氽鸡片  
旱蒸土鸡  
干锅一品土鸡

<<中国赣菜>>

群龙戏凤  
莲花水晶鸡  
红酥鸡  
干贝封蒸鸡  
三套鸡  
芝麻排骨鸡  
红焖凤爪  
八宝鸡翅  
柴桑鸭  
乐庆天伦  
群益鸭  
鸭肚一煲香  
五味飘香鸭  
腊鲜鸭  
煎饺姜仔鸭  
炒血鸭  
荷叶包鸭  
白松鸭  
生焖鸭  
五香酱鸭  
八宝扣鸭  
十香鸭子  
生煎鸭  
香酥鸭  
仔姜炒仔鸭  
葱烧鸭  
洪武汽锅鸭  
炸熘仔鸭  
蒜泥鸭方  
酱萝卜炖老鸭  
封缸麻鸭煲  
石头煨鸭  
酸辣菠萝鸭  
爆腌球  
半烧椒盐鹅  
蟹黄鸭舌  
舌战群儒  
裙边烧鸭掌  
五丸乳鸽煨汤  
粉蒸鹅  
五香鸽子  
年糕炒板鸭  
毛芋锅仔板鸭  
冬笋炒板鸭  
芙蓉蒸蛋  
香椿烹蛋(亚若蛋)  
冰山雪莲



## &lt;&lt;中国赣菜&gt;&gt;

蛋菇  
蛋饺  
爆米花煎蛋  
石鱼煎蛋饼  
地菇涨蛋  
天星蛋  
素菜与豆腐菜类  
如意冬笋  
酿苦瓜  
仙菇拜月  
火烧拌辣椒  
雪花泥  
红烧猴头蘑  
木耳笋片  
素烩  
荷包青椒  
原笼面筋  
荸荠冬菇  
菜心素眉丸  
葵花莲子  
蜜汁莲藕  
白汁玉翅  
炒三冬  
素口条  
鲍汁兰花腐竹  
四宝面筋  
葱油芋艿  
烩素鱼丸  
素扣肉  
天师养生饼  
五彩缤纷  
沙拉土豆  
芋头糊  
干煸马齿苋  
干烧茄子  
豉椒苦瓜  
蒜末苋菜糊  
开门香芋  
板栗烧素鸡  
椒盐素肉丸  
麻香冬瓜  
碧叶玉心  
鲜蘑菜心  
银鱼藕丝  
冬瓜盅  
酿茄子  
细卤生草菇

<<中国赣菜>>

炸藕饼  
芙蓉豆花  
蜜汁番薯  
香炸农家三宝  
素烧金银球  
素小炒鱼  
活豆腐  
龙须豆腐  
麻姑豆腐  
鳅鱼钻豆腐  
麦鸡豆腐  
上清豆腐  
酿豆腐  
豆腐花汤  
山珍海味及其他类  
药膳类  
面点类

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>