

<<杭州家常菜300例>>

图书基本信息

书名：<<杭州家常菜300例>>

13位ISBN编号：9787543920767

10位ISBN编号：754392076X

出版时间：2003-5-1

出版时间：上海科技文献出版社

作者：葛琴华

页数：202

字数：163000

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>

<<杭州家常菜300例>>

内容概要

本书详细介绍了杭州菜的各种风味特点及包括蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类等各种菜肴的烹调方法及特点。

全书文字通俗、简洁易懂、内容丰富，有较强的可操作性，可为广大杭州菜烹调初学者带来方便的和成功，也可供专业烹饪人员、百姓家庭、饭店、宾馆及杭州菜爱好者阅读和参考。

<<杭州家常菜300例>>

书籍目录

一 河海鲜类 杭城烩四海 西湖腊鱼粉条汤 杭锅鱼片 金华火腿炖河蚌 臭豆腐蒸小黄鱼 西湖莼菜汤 萧山萝卜干烧鲫鱼 海宁榨菜鱼片汤 香糟鱼脯 绍兴咸鱼拌毛豆 腊鱼炒尖椒 香炸银雪鱼 红烧富春江鲥鱼 当归鹅掌炖响螺 三鲜烩鱼丸 鱼香孔雀珍珠鲍 双龙戏珠 白灼基围虾 酸豇豆炒蛭子 鸡头米炒虾仁二 畜肉类三 禽蛋类四 豆制品类五 田园时蔬菜

<<杭州家常菜300例>>

编辑推荐

杭州菜又称杭帮菜。

其早在南宋时就形成了自己的菜系而闻名于世，作为中国八大菜系的一个分支。

杭州菜以其历史悠久，选材时鲜，制作精良，口味讲究精鲜、脆嫩，同时又注重色彩的搭配和软强的适应性而深受国内外人士的欢迎。

上海、宁波、南京、苏州、北京、广州等大城市都开设了杭菜馆，前来杭州学习和品尝杭州菜、进行技艺交流或请杭厨出抗攀掌厨政者络绎不绝。

<<杭州家常菜300例>>

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>