

<<大厨家常菜>>

图书基本信息

书名：<<大厨家常菜>>

13位ISBN编号：9787546400303

10位ISBN编号：7546400309

出版时间：2009-10

出版时间：成都时代出版社

作者：赵成松

页数：91

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>

<<大厨家常菜>>

前言

想知道湘菜在世界上有多大的知名度吗？

欧美传媒界曾热衷推介一种中国风味，这就是湘菜。

“东安仔鸡”等湘菜在北美颇受欢迎，长沙火宫殿的臭豆腐更是被美国前总统老布什写入了他的笔记本。

湘菜源远流长，春秋战国时期伟大的爱国诗人屈原在其诗篇中即有记载。

经过几千年的演变与进化，湘菜发展成中国八大菜系之一。

湘菜讲究原料的入味，注重主料的突出和内涵的精当，可烹制出酸、甜、咸、苦等多种单纯和复合口味的菜肴。

湘菜的特点是油重、色浓、酸辣、浓鲜，湘菜的辣与川辣不同，辣得满口鲜香却不麻口，湖南湿润多雨，土壤非常适宜辣椒生长，因而湖南盛产辣椒，辣椒本身具有驱寒祛湿的功效，而且能增进食欲，所以湖南人嗜辣如命，有一句话叫“贵州人不怕辣，四川人辣不怕，湖南人怕不辣”。

湘西多山，盛产笋、草和山珍野味；湘东南为丘陵和盆地，畜牧副渔发达；湘北是著名的洞庭湖平原，素称“鱼米之乡”。

在《史记》中曾记载了楚地“地势饶食，无饥馑之患”。

近现代湘菜已发展到四千多个品种，其中有三百多款为闻名遐迩的名菜。

<<大厨家常菜>>

内容概要

跟大厨学做最正宗、最地道、最经典的湖南名菜，大厨倾情传授经典湖南家常菜烹调技巧。

大师级家常菜，带给你，活“色”生“香”的“味”觉体验……湘菜大厨全程亲授家常菜的烹调方法。

健康、美味、保健……湘菜中最经典的传统菜式，给你“原汁原味”的大师级口感。

湘菜注重刀工、调味，尤以酸辣菜和腊制品著称，品种繁多，制作精细，用料广泛，口味多变。

湘菜的基本刀法有16种之多，具体运用，演化参合，使菜肴千姿百态、变化无穷。

◎湘菜特别注重主味的突出和内涵的精当。

湘菜所使用的调味品种类繁多，调味工艺随原料质地而异，如急火起味的“炆”，慢火浸味的“煨”，选调味后制作的“烤”，边入味边烹制的“蒸”，等等 ◎湘菜技法有烧、烤、焖、煎、煮、蒸、炖、醋烹、卤、酱等多种，经过长期的繁衍变化，技艺更精湛的则是煨与蒸 ◎湖南烟熏腊味、武冈卤味、湘中火焙鱼虾田螺的制作要领。

<<大厨家常菜>>

书籍目录

第一篇 湘菜——火辣辣满口香 历史悠久、三花齐放的湘菜 湘菜的三大特点全解密 风味一绝：
湖南烟熏腊味 湘中小荤——火焙鱼虾、田螺 武冈卤味天下闻名第二篇 菜例篇 酸辣香脆 湖南凉
菜 千层顺风耳 醉鱼干 洞庭酱板鸭 芥末薄片肉 干椒鹅肠 脆萝卜皮 尖椒皮
蛋 手撕蒜苗 香辣够劲 湖南肉荤 洞庭小炒肉 青椒剔骨肉 毛家红烧肉 粉蒸肉
红煨方肉 干野菌烧肉 竹香肉 红椒酿肉 糯香排骨 吊锅油豆腐烧排骨 孜然寸骨
干锅醉香骨 藜蒿炒腊肉 冬笋腊肉 油豆腐烧腊肉 萝卜干炒腊肉 蒜薹炒腊猪耳
腊味合蒸 霸王猪脸 干锅肥肠 爆炒肚丝 宝庆猪血丸子 酸辣腰花 小炒蹄花
走油猪蹄 板栗烧猪尾 小炒黄牛肉 小炒黑山羊 玉米烧牛肚 魔芋煨牛腩 洞
庭炭烧狗肉 狗肉火锅 辛辣鲜美 湖南水产 香煎刁子鱼 剁椒鱼头 豆豉蒸火焙鱼 油
焖火焙鱼 洞庭口味鱼片 开胃鲶头鱼 芙蓉鲫鱼 竹香爆腌鱼 干锅手撕鱼 干锅鱼
子鱼鳔 子龙脱袍 洞庭串烧虾 紫苏田螺肉 干锅田鸡 剁椒蒸田鸡 火辣鲜嫩 湖南禽
蛋 常德土鸡钵 腌辣椒炒鸡 左宗棠焖鸡 干锅仔鸡 油淋庄鸡 干锅土匪鸭 竹
香鸭 花菇无黄蛋 锅烧麻鸭 荷叶粉蒸鸭 米豆腐烧鸭 芷江鸭 香辣荷花雀 黄
焖子铜鹅 小辣怡情 湖南素菜 蒜蓉红菜苔 洞庭名笋 青豆角炒茄子 葱油金针菇 手
撕包菜 剁椒芋头仔 干锅茶树菇 三鲜豆腐钵 攸县香干 油炆板栗 平锅煎豆腐
长沙臭豆腐 组庵豆腐 辣椒炒成菜 鲜香营养 湖南汤品 荷包蛋煮黄骨鱼 洞庭鲍鱼
青椒紫苏煲（鱼危）鱼 上汤鱼片 洞庭古法煨野生甲鱼 五圆整鸡 土鸡汤 龟羊汤
洞庭煨湖藕 木耳鱼片汤 冰糖湘莲 特色 湖南主食 红烧肉粉 排骨粉 凉面
香煎糍粑 米面发糕 南瓜饼 麻仁粿 绿豆粥 双麻荸荠饼 雪花团子 菊花烧卖
签子麻花 德园包子 椒盐馓子

<<大厨家常菜>>

章节摘录

插图：

<<大厨家常菜>>

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>