

<<清真菜谱>>

图书基本信息

书名：<<清真菜谱>>

13位ISBN编号：9787800223631

10位ISBN编号：7800223639

出版时间：1991-09

出版时间：金盾出版社

作者：杨国桐；马立燕 编

页数：173

字数：126000

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>

<<清真菜谱>>

前言

中国清真菜，是我国饮食文化不可分割的重要组成部分。

它是我国广大穆斯林群众在漫长的生活中所创制出来的，特别是近几百年来，经过一代代名厨的精心研究和提高，使之得到了不断丰富和发展，形成了这种选料广泛，技法精湛，既有伊斯兰教色彩，又具中国饮食风格的清真风味。

北京长期以来是全国政治、经济、文化的中心，它百业兴隆，人文荟萃，使清真菜得到了最快最好的发展，成为中国清真菜的代表。

令人遗憾的是，清真菜虽已发展到一定的高度，但有关它的出版物却不多见，真正的佳作更是凤毛麟角。

为了向广大读者介绍清真菜这一宝贵的传统饮食文化，特别是为了满足广大穆斯林群众生活日益改善的需要，北京清真菜名厨、特一级烹饪师杨国桐主编了这本《清真菜谱》。

杨国桐同志1942年拜师学艺，从事清真菜烹饪工作近50年，经验丰富，技艺高超，深得广大顾客和社会名流的赞誉。

最近他在总结多年实践经验的基础上，撰写了本书，向读者奉献出中华美馐园林中的这一支奇葩。

作者在书中扼要讲述了清真菜形成和发展的历史，以及各地不同流派的特征，特别是北京清真菜的发展和特点。

<<清真菜谱>>

内容概要

本书由清真菜名厨、特一维烹饪师、北京又一顺饭庄主理厨政的杨国桐主编。书中扼要讲述了清真菜的形成、发展与物点，详细介绍了11类300多种清真菜的特色、用料和制作方法，其中包括家常菜和各种不同档次的美味佳肴，可满足不同层次的需求。对有些传统风味名菜，还特地介绍了名称由来、创制过程。本书通俗易懂、易学易做、实用性强，适宜广大家庭、特别是信奉伊斯兰都的家庭使用，也可作为专业烹饪工作者和有关培训单位的参考用书。

<<清真菜谱>>

书籍目录

一、清真菜概述 (一) 清真菜的形成 (二) 北京清真菜的发展与振兴 (三) 北京清真菜的特点二、清真菜的制作 (一) 牛羊肉类 (二) 蹄筋肚髓脑类 (三) 鸡鸭鸽类 (四) 鱼类 (五) 虾类 (六) 山珍海味类 (七) 其他类 (八) 素菜类 (九) 甜菜类 (十) 凉菜类 (十一) 汤类

<<清真菜谱>>

章节摘录

(三)北京清真菜的特点经历几百年的发展,北京清真菜交融了阿拉伯饮食文化和中华饮食文化的精粹,沿袭了伊斯兰教规的内容,形成了自己独特的饮食禁忌和风味特点。

其主要特点是:第一,菜肴用料以伊斯兰教饮食习俗为基础。

清真菜善制牛、羊肉,鸡、鸭以及一些海味等,用北京清真馆一句口头禅来说,就是原料为参、翅、骨、肚、菜,鸡、鸭、鱼、肉、面。

第二,烹调工艺精。

北京清真菜由于受山东菜、淮扬菜的影响,烹调工艺较精细。

如:对肉的使用上,必须用水将其浸泡至透,去净血水。

这样做,一是符合了伊斯兰教人不食各种血液的习惯;二是煮出的原料外形和口感较之不去血液的都要好。

在刀工处理上,北京清真菜也有其特点。

如:对“丁”的处理,是切成长方形的“马牙丁”,成菜后称“里脊丁”,忌叫“肉丁”。

在烹调方法上,北京清真菜擅长炸菜,善制炮、烤、涮,也精于蒸、烧、焖、熘、扒、炖、烩、氽、炒、拔(丝)等所有北方菜的烹调技法。

第三,菜肴味道以咸、鲜、爽、嫩,口感纯正为特色。

既有清淡、爽口、鲜嫩的菜肴,如芫爆散丹、清炒里脊等;又有味醇、浓香的菜肴,如煨牛肉、扒海羊等。

这些都是极有特色的美味佳肴。

在长期的实践中,信仰伊斯兰教的回族人民,创立了丰富多采的北京清真菜。

<<清真菜谱>>

编辑推荐

《清真菜谱》荣获首届“金盾版”优秀畅销书奖。
《清真菜谱》总印数已达35万册以上。

<<清真菜谱>>

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>