第一图书网, tushu007.com

<<京菜烹调280例>>

图书基本信息

书名：<<京菜烹调280例>>

13位ISBN编号：9787800227288

10位ISBN编号：7800227286

出版时间：1993-10

出版时间：金盾出版社

作者：佟长友

页数：179

字数：128000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书由特级厨师编著，书中叙述了京菜形成的历史和它的特点，详细介绍了10类280种京菜的特色、用料和制作方法，其中包括四季家常菜和各种不同档次的美味佳肴，可满足不同层次的需要。
本书通俗易懂，实用性强，适宜广大家庭和专业烹饪工作者阅读参考。

具有浓郁民俗风情的民间菜，乡土气息浓郁，是京菜的基础。
京城的地理位置，决定了其四季极为分明。
百姓的“吃”也随着季节和风俗习惯，创制了既合乎时令又美味可口的民间佳肴。
初春的炒合菜、焦炸饹馇、椒蕊鱼、香椿菜，带有和和美美、顺顺当当之意。
仲夏的炒什锦豌豆、毛豆烧茄子以及水晶菜，被视为尝鲜儿。
爽秋的坛儿肉、清蒸蟹肉等，谓之“贴秋膘”。
而隆冬的芥末墩、炒咸什、酥鱼以及各种锅子菜，又给人们带来另一种情趣和欢乐。
就连京人吃的炒菜面，除去浇头不一和跟随四炒碟外，面码竟达十几样儿。
再加上具有京风京味的北京小吃，花色品种就更是应时而丰富了。

总之，京菜是在一种特殊环境和特定交融方式中形成的。

它起源于辽、金，鼎盛于清代，发展至今日臻完善。
它包含了宫廷菜、府邸菜、清真菜、民间菜和改进了的外地菜等丰富内容。
从中不难看出，京菜在整个中国饮食文化中，占有多么重要的地位。

<<京菜烹调280例>>

书籍目录

一、京菜概述 （一）京菜的形成 （二）京菜的特色二、京菜制作 （一）民间菜类 春季菜 炒麻豆腐 肉丝炒野鸡脖 雪菜熬豆腐 干烂豆腐 炸香椿鱼儿 椒蕊黄鱼 葱烹小白鱼 黄豆芥丝 白汤卞萝卜 烩酸菠菜 锅塌菠菜 肉丝咯馇 焦炸咯馇 肉丝佛手 肉末雪里蕻芽豆 炸春段 炒合菜 夏季菜 酱汁焖扁豆 素烧小萝卜 酸辣黄瓜 羊肉烧西葫芦 炒西葫芦酱 蒜泥刺菜 笃鲜茄 秦椒酱 烩鲜豌豆 炒什锦豌豆 椒油莲花白 尖椒丝瓜 红根芹菜 炝苤蓝 酥炸西红柿 麻酱冬瓜脯 羊肉冬瓜盒 肉丝蒿子杆 凉拌苦瓜 秋季菜 盐水毛豆 羊肉氽丝瓜 炖牛肉胡萝卜 炒青豆粉 冬瓜氽丸子 毛豆烧茄子 肉丝苦瓜 炸大扁儿盒 桂花嫩藕 炖肉 清蒸茄盒 柿子烧豆腐 炝豇豆 熏干芹菜 砂锅鱼翅 四丝鱼翅 炉肉扒鱼翅 鸡茸鱼翅 鸡茸燕菜 明月清汤燕 锅塌鲍鱼盒 翡翠鲍鱼 氽原壳鲍鱼 冬季菜 醋熘白菜 拌皮酢 北京辣菜 赛香瓜 笋豆 炸鹅脖 豆儿酱 炒咸什 芥末墩 烩红白豆腐 炒肉皮辣酱 炝青白蛇 炸藕盒 酱瓜肉丁 榲桲白菜心 羊肉酸菜粉 （二）山珍海味类 （三）虾、蟹类 （四）鱼类 （五）猪肉类 （六）牛、羊肉类 （七）鸡、鸭类 （八）冷菜类 （九）甜菜类 （十）素菜及其他类

第一图书网, tushu007.com

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