

<<家常风味篇>>

图书基本信息

书名：<<家常风味篇>>

13位ISBN编号：9787216037976

10位ISBN编号：7216037979

出版时间：2003-11

出版时间：湖北人民出版社

作者：刘念清,潘东潮

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>

<<家常风味篇>>

内容概要

鄂菜大系。

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。

鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馔以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼圆和米制品小吃为主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

<<家常风味篇>>

书籍目录

一 家常风味 乡情各异 1 五香素火腿2 素鸭3 香馍回锅肉4 腊鱼烧肉5 豆豉牛肉丁6 干锅雷笋7 皮蛋凉瓜财鱼丝8 腰果鸡丁9 鲜果鸡丁10 露笋炒虾仁11 香菠鸡柳12 橙香牛肉13 啤酒臭干子14 椒盐河虾15 油爆腰里16 东湖鱼脆17 野青椒炒牛肉丝18 腊味笋干二 淡水活鲜 鲜嫩滑爽19 玉米鱼排20 生爆财鱼花21 尖椒翘嘴白22 黄焖甲鱼丸23 尖椒小鳊鱼24 霉豆渣煮江鲶25 麻辣虾球26 财鱼焖藕27 腌菜小黄鱼28 翡翠鱼丸29 砂钵鱼糕肉丸30 铜锅甲鱼馍31 双黄鱼片32 明炉葱烧鳊鱼.....三 烧煮炖焖 汁浓香醇四 楚乡蒸菜 酥烂滑爽五 油炸煎烤 酥香焦脆 六 田园时蔬 清新脆爽七 滋补汤羹 汁浓味醇八 玲珑小吃 酥香软糯

<<家常风味篇>>

章节摘录

插图

<<家常风味篇>>

编辑推荐

鄂菜大系。

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。

鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馔以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼圆和米制品小吃为主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

<<家常风味篇>>

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>