

<<江浙菜家庭套餐>>

图书基本信息

书名：<<江浙菜家庭套餐>>

13位ISBN编号：9787501930708

10位ISBN编号：7501930708

出版时间：2001-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李梅仙

页数：96

字数：87000

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>

## <<江浙菜家庭套餐>>

### 内容概要

“江浙美味”自古以来即因物产丰饶、商务便通，早早在渊源久远的中华美食中占有一席之地，也由于其得天独厚的自然与人文的条件，江浙人的生活及文化发展亦富于其他各省，相对地，对“吃”的讲究也更严苛，因此能发展出一道道极其精致的美饕。

一般而言，国人所说的“江浙菜”，概指长江中下游及钱塘江流域一带广大地区，横跨今日的江苏、浙江两省，约略可分为：“杭州菜”——重视菜肴形、色之美，在江浙菜系中，以其清淡口味而自成特色。

“扬州菜”——做菜首重食材之原汤原汁，故烹调技法中之煨、炖工夫几无出其右者，此外，在点心的制作方面，更是精巧。

“苏州菜”——重质不重量，为主要特色，因地临江，淡水的鱼、虾、蟹、贝取之不竭，故擅于烹制水产之食材，口味方面稍稍偏甜。

“宁波菜”——用料以海产为主，为求保持食材之原味，喜以蒸、炼、炖来烹制。

“上海菜”——吸收江浙菜之所有特点，因自古即商贾云集，外来的文化亦在此汇集因此其菜肴之特色同时吸收了其他菜系与国外西餐之特长，使得上海菜更是变化多端！

## &lt;&lt;江浙菜家庭套餐&gt;&gt;

## 书籍目录

家庭享受篇 四菜一汤, 适4~6人共享 葱(火靠)大排套餐 葱(火靠)大排(主菜) 糖醋卷心菜 青椒炒牛肉 豆腐肉丝羹(汤品) 干贝三色球 炆蟹套餐 肉包子 炆蟹(主菜) 冬瓜虾米汤(汤品) 洋葱炒蛋 芹菜炒豆瓣 鲞(火靠)肉套餐 姜丝小白菜 白片肉 炒双花 罗宋汤(汤品) 鲞(火靠)肉(主菜) 扁尖笋冬瓜汤套餐 香莴笋炒肉片 油爆虾 扁尖笋冬瓜汤(汤品) 蒜烧豆腐 红烧河鳗(主菜) 萝卜丝带鱼套餐 萝卜丝带鱼(主菜) 凉拌香莴笋 八宝酱 芥菜豆腐羹(汤品) 芦笋炒肉片 红烧蹄髈套餐 红烧蹄髈(主菜) 清蒸海鳗 丝瓜虾仁羹(汤品) 拌三丝 清炒塌棵菜 红烧黄鱼套餐 红烧黄鱼(主菜) 肉饼子蒸蛋 榨菜肉丝汤(汤品) 烂糊肉丝 姜丝扁豆 碧玉三丝套餐 排骨海带结(汤品) 干煎带鱼 里咖喱鸡 芋艿小蓑菜 碧玉三丝(主菜) 节节高升套餐 清炒豆苗 开阳白菜 节节高升(主菜) 排骨莲藕汤(汤品) 虾仁炒蛋 红烧牛肉套餐 酥炸比目鱼 红烧牛肉(主菜) 菠菜猪肝汤(汤品) 肉丝炒酸菜 砂锅臭豆腐朋友小聚篇 五菜一汤一点心, 适6~8人共享 贵宾莅临篇 六菜一汤一冷盘一点心, 适8~10人共享

<<江浙菜家庭套餐>>

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>