

<<中国名菜>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜>>

13位ISBN编号：9787501946204

10位ISBN编号：7501946205

出版时间：2006-4

出版时间：中国轻工业

作者：谢定源 编

页数：401

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>

<<中国名菜>>

内容概要

这次重编《中国名菜》本着教改的实际需要和科学实用原则，力求与《烹饪工艺学》等先修课程有效衔接，便于学生对该课程主要知识点的掌握，利于学生对知识的融会贯通，促进学生的思路展开。主要突出了四点：一是将烹饪原料相似、烹调方法相同的名菜归纳在一起，详述其中一二例代表品种，其他品种则附在其后简要介绍；二是对常用烹饪原料、烹调方法从其特点、应用规律等方面做了分析和介绍；三是从教学实际出发，选择实用性强、技术成熟、适合教学、用料中不涉及国家保护动植物的代表菜，原则上选编了风味特色鲜明、影响较大，且营养结构较合理的品种；四是突出了教学重点和难点，注重知识的拓展与延伸，期望有利于启发学习者深入思考和创新思维的发展。

<<中国名菜>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 中国菜肴的发展概况及分类 一、中国菜肴的发展概况 二、中国菜肴的分类
 第二节 中国地方菜简况 一、东北菜 二、华北菜 三、西北菜 四、华东菜 五、华中菜 六、华南菜 七、西南菜
 第二章 畜类名菜 第一节 煮汆涮卤煨炖类菜品 一、白肉血肠 二、白肉片 三、白云猪手 四、水煮牛肉 五、珍珠鹿尾汤 六、涮羊肉 七、五彩酿猪肚 八、天津坛肉 九、酸辣狗肉 十、开煲狗肉 十一、清炖蟹粉狮子头 第二节 烧焖扒烩类菜品 一、九转大肠 二、翡翠蹄筋 三、黄州东坡肉 四、扒猪脸 五、三丁烩白云 第三节 炸烹熘爆炒煎贴焗类菜品 一、金钱肉 二、蒜香骨 三、锅烧肘子 四、河西酥羊 五、紫果羊肝 六、油泡雪衣 七、炸牛奶 八、糖醋咕嚕肉 九、熘腰花 十、火爆燎肉 十一、油爆肚仁 十二、酱爆羊肉 十三、生爆盐煎肉 十四、鱼香肉丝 十五、盘兔 十六、榨菜肉丝 十七、大良炒牛奶 十八、回锅肉 十九、干煸牛肉丝 二十、牛肉铁锅 二十一、黄金肉 第四节 蒸烤熏类菜品 一、珍珠圆子 二、带把肘子 三、胡羊肉 四、粉蒸牛肉 五、蟠龙菜 六、走油豆豉扣肉 七、甜烧白 第三章 水产类名菜 第四章 禽类名菜 第五章 植物类名菜 第六章 其他特色名菜 参考文献 后记

<<中国名菜>>

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>