

<<中华美食传说与烹饪>>

图书基本信息

书名：<<中华美食传说与烹饪>>

13位ISBN编号：9787504834201

10位ISBN编号：7504834203

出版时间：2003-9

出版时间：农村读物出版社

作者：刘常明

页数：254

字数：207000

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>

<<中华美食传说与烹饪>>

前言

中国是一个有数千年历史的文明古国，在漫长的历史岁月里，在广阔无垠的中华大地上，形成了多种多样的美味食品，产生了丰富多彩的饮食文化，其中有许多许多有关传统美食的动人故事和趣闻。随着新世纪的到来以及人们物质文化生活水准的提高，人们不仅要求能品尝到美味佳肴，而且更希望了解文明有趣的“食文化”。

当您与亲朋好友一起步入餐厅进餐之时，当您在餐桌上品味各种美味佳肴之际，如能即兴讲述某道佳肴的美好传说、有趣故事以及烹制方法，不仅会大大增加聚会的雅兴，还能使进餐者在“吃饱吃好”的同时，受到中华食文化的熏陶，从中得到美的感受和良好的教益。

《中华美食传说与烹饪》以生动而朴实的语言介绍了多种中国菜肴和美食趣闻，包括美食的考源、传说、典故，以及制作方法等。

该书具有较强的趣味性、知识性与实用性。

本书适合各大小饭店，餐厅管理人员、服务人员，以及烹调爱好者、美食家和城乡广大家庭读者阅读。

。

<<中华美食传说与烹饪>>

内容概要

《中华美食传说与烹饪》以生动而朴实的语言介绍了多种中国菜肴和美食趣闻，包括美食的考源、传说、典故，以及制作方法等。

该书具有较强的趣味性、知识性与实用性。

本书适合各大小饭店，餐厅管理人员、服务人员，以及烹调爱好者、美食家和城乡广大家庭读者阅读。

<<中华美食传说与烹饪>>

书籍目录

第一章 鱼虾类 鱼藏剑 清蒸武昌鱼 清蒸白鱼 糖醋活鲤鱼 草船借箭 一品青鱼 鱼糕 竹荪鱼丸 桃花鱼子 龙卸甲 牡丹鱼 西湖醋鱼 松鼠桂鱼 鱼圆 清蒸鲥鱼 干烧石头鱼 宫门献鱼 东坡墨鱼 湛香鱼片 苏三鱼 锅塌黄鱼 金针银鱼 鱼头豆腐 全家福 黄焖淮河甲鱼 培红鱼片 龙虎斗 蟠龙黄鱼 西施玩月 金沙鳝鱼 马蹄酥鳝 皮条鳝鱼 雪梅伴黄葵 红绵虾团 雪夜桃花 红娘自配 虾仁锅巴第二章 肉类第三章 禽、蛋类第四章 风味小吃第五章 素菜类第六章 水果第七章 干果第八章 调料第九章 酒第十章 茶

<<中华美食传说与烹饪>>

章节摘录

插图：武当山猴头用水发猴头蘑、鸡肉茸和鸡蛋为主料制作而成，湖北的名肴。

传说古时候在湖北武当山山脚下有个身强力壮的年轻小伙子，他每天都要到武当山上去采药材。

有一次，他一大早就出发了，他爬上山在陡峭的山岩上攀登，采集了一大筐药材。

在他返回的路上，忽见有位姑娘从山岩上摔下，摔得遍体伤痕，不能动弹。

小伙子毫不犹豫地丢下装满药材的筐子，背起受伤的姑娘，一口气走了10多公里路，终于将姑娘送到了家。

姑娘的伤好后，一直思念着那位好心肠的救命恩人，她常到山上、林中到处寻找，多少个日日夜夜过去了，她找遍了附近的山和林，访遍了附近的村和庄，可还是没有找到他。

有一天，姑娘正坐在一块大石头上发愁，忽见对面一阵清风，只见齐天大圣孙悟空腾云驾雾，向她走来。

大圣从自己身上拔下了一根毫毛，撒在山间的树上，顿时，树上长出了又嫩又白的猴头蘑来。

这猴头蘑散发出阵阵清香，姑娘呼吸着这猴头蘑的清香气味，精神倍增，继续不辞劳苦地四处寻找她心中的人。

终于在一天的晚间，她找到了日思暮想的那位救命恩人。

于是他俩结为姻缘，恩恩爱爱白头偕老。

后来，在湖北省武当山一带猴头蘑成了吉祥如意的象征和健体强身的美食。

制作原料：水发猴头蘑350克，鸡茸150克，鸡蛋2只，湿淀粉40克，料酒10克，盐8克，猪油75克，鸡汤200克，味精1克，青豆80克，火腿末10克。

制作方法：将发好的猴头蘑切成薄片，下沸水锅内氽透捞出，揩干水分后逐片用蛋粉糊浆匀。

将上糊的猴头片用油煎过揸平，抹匀鸡茸，撒上火腿末，用青豆点缀，上蒸笼蒸熟。

用鸡汤制成流水芡浇在蒸好的猴头上即成。

<<中华美食传说与烹饪>>

编辑推荐

《中华美食传说与烹饪》由农村读物出版社出版。

<<中华美食传说与烹饪>>

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>