

<<美味淮扬菜>>

图书基本信息

书名：<<美味淮扬菜>>

13位ISBN编号：9787506277112

10位ISBN编号：7506277115

出版时间：2006-9

出版时间：广东世图

作者：秋实主编

页数：288

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>

<<美味淮扬菜>>

内容概要

淮扬菜还有着“开国第一宴”的美丽光环。

新中国举行开国大典仪式后的那次盛大国宴，就主要以淮扬菜系为主，这使得在其他菜系中的尊贵地位立刻呈现。

不过，现在虽身为名门菜系，淮扬菜的发展并不比其他菜系可观，究其原因，就是其档次定位比较高，贵族身价注定了它只能是一部分人的专用美食，这严重制约了其菜系的传承与发扬，令其迟迟无法迈进老百姓的门槛。

本着让平民百姓、工薪阶层也能品味到淮扬美食的目的，编者们聘请多位淮扬菜高有烹饪技师作为技术顾问，鼎力打造了这本《美味淮扬菜》。

在书中，编者们精选了上百种相对易于家庭烹饪的淮扬美食。

相信通过编者们翔实、细致的指导，您一定能够烹饪出一道道散发着醇香的顶级美味。

<<美味淮扬菜>>

书籍目录

一、蔬菜类 霸王花煲排骨 榄菜肉碎葫芦瓜 咸鱼炒芥兰 鼓汁炒野菜 木瓜炒双雪 蒸甜菜丸子二、猪肉类 清炒蟹粉狮子头 火腿里脊炖腰酥 肉末蒸臭豆腐 腌笋包三、牛肉类 红烧牛肉 香茅黑椒炒牛柳四、羊肉类 萝卜丝煮羊肉五、禽蛋类 凤爪虾米煲白菜 虾米熘蛋 紫菜蛋卷 毛豆粉炒仔鸡 桃仁口蘑 余鸡胗 炖金陵鸭六、野味类 青芹兔丝 川贝枇杷煲海雀七、羹汤类 鸡蛋虾皮羹 猪肚支竹汤 白果支竹小肚汤 三丝番茄汤 酸笋鸡皮汤 肉片豆瓣汤 金针鸡丝汤八、凉拌菜类 芹菜拌春笋 黄瓜咸鸡丝九、水产品类 油浸鳊鱼 炆青螺 花甲煨党参 蚝油鲍鱼十、豆制品类 素衣红影 鲜菇扒日本豆腐十一、食用菌类 烟肉鸡腿菇 坭焗茶树菇十二、水果类 荔枝干炖鸭附录一 烹饪技法指导附录二 食物营养成分附录三 食物胆固醇含量

<<美味淮扬菜>>

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>