

<<浙江名菜>>

图书基本信息

书名：<<浙江名菜>>

13位ISBN编号：9787532615070

10位ISBN编号：7532615073

出版时间：2004-5

出版时间：卢祥和 上海辞书出版社 (2004-05出版)

作者：卢祥和

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>

<<浙江名菜>>

内容概要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。

本书从浙江的政治、经济、历史、文化的发展状况和对浙江名菜总体特征的量化分析这两个全新视角，诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。

它是自各类菜谱面市以来科技含量高，文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法，每款名菜都特设了以下栏目：名菜的“成名原因”；名菜品种举一反三的“菜品花样变化”；使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”；从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。

另外，菜品制作流程以图表示，使人一目了然，体现了菜谱编写的全新理念。

<<浙江名菜>>

书籍目录

一 浙江菜的历史与现状1 浙江菜的起源时期 2 浙江菜的积累时期 3 浙江菜的成熟时期 4 浙江菜的繁荣时期 5 浙江菜的发展时期 6 浙江菜的创新时期 二 浙江菜发展的有利条件 1 地理与物产优势 2 政治与经济优势 3 历史与文化优势 4 风味与品种优势 5 市场与人才优势 6 理论与技术优势 三 浙江名菜总体特征的量化分析 1 浙江名菜品种植类型的量化分析 2 浙江名菜刀工成形的量化分析 3 浙江名菜烹调方法的量化分析 4 浙江名菜滋味类型的量化分析 5 浙江名菜色彩的量化分析 四 浙江名菜精品解说 1 鸡汁燕窝解说 2 白汁鲍脯解说 3 鸡火鱼唇解说 4 三鲜海参解说 5 橘络明骨解说 6 扣蒸干贝解说 7 蒜子鱼皮解说 8 黄鱼熘翅解说 9 金腿猴蘑解说 10 黄鱼海参解说 11 雪菜大汤黄鱼解说 12 香蕉黄鱼夹解说 13 黄鱼烩鱼肚解说 14 腐皮包黄鱼解说 15 苔拖黄鱼解说 16 锦绣鱼丝解说 17 清汤鱼圆解说 18 藏心鱼圆解说 19 斩鱼圆解说 20 双色鱼圆解说 21 砂锅鱼头豆腐解说 22 鱼头浓汤解说 23 冰糖甲解说..... “菜品花样变化”索引主要参考书目后记

<<浙江名菜>>

章节摘录

插图

<<浙江名菜>>

编辑推荐

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。

本书从浙江的政治、经济、历史、文化的发展状况和对浙江名菜总体特征的量化分析这两个全新视角，诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。

它是自各类菜谱面市以来科技含量高，文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法，每款名菜都特设了以下栏目：名菜的“成名原因”；名菜品种举一反三的“菜品花样变化”；使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”；从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。

另外，菜品制作流程以图表示，使人一目了然，体现了菜谱编写的全新理念。

<<浙江名菜>>

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>