

<<正宗孔府菜>>

图书基本信息

书名：<<正宗孔府菜>>

13位ISBN编号：9787533156107

10位ISBN编号：7533156102

出版时间：2010-4

出版时间：山东科技

作者：姚海扬 编

页数：300

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>

<<正宗孔府菜>>

前言

鲁菜是中国著名的四大菜系之一，它技艺精湛，风格独特，内涵丰富，覆盖地域广阔，有北方代表菜的称誉。

什么是鲁菜？

如果详细阐述：鲁菜是深受儒家文化滋润，运用多样食材，依据齐鲁地域人群的饮食习惯，以其精妙的烹饪技艺所制作，经过历代辛勤智慧的劳动者丰富和实践所积淀形成，流行和影响着黄河中下游流域及其以北的广大地区，被世人公认为是堂正中和、大方高雅菜点的集合体系。

2009年春，第一部完整总结鲁菜文化的巨著《中国鲁菜文化》，在诸多专家、学者的倾力协作下出版发行。

山东科学技术出版社的编辑独具慧眼，提出组织编写“中国鲁菜大系”丛书，为厚重的《中国鲁菜文化》一书配套推出，进一步系统完整地体现鲁菜的丰富内涵。

为此，我们集结了长期从事鲁菜教育、鲁菜烹饪和餐饮经营的有识之士，组成撰写团队，使该丛书汇鲁菜之精要，集鲁菜之大成，既概括了传统鲁菜，又呈现出创新鲁菜的新风貌和上乘之作。

本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

<<正宗孔府菜>>

内容概要

孔子是儒家的主要代表人物，被历代官府称为至圣先师，隆重浩繁迎送礼仪之一的孔府宴席，充分体现了孔子的学术思想和道德规范，是中国饮食文化中的宝贵遗产；是中国菜肴中的极品之作。本书以新的体例，分列出主料、辅料、调味料、烹调技法、菜品味型、操作工艺流程、烹制程序、养生评介、美食评说、趣味典故等，详细阐述了孔府名馔，是孔子饮食文化的厚重之作。

<<正宗孔府菜>>

书籍目录

一、孔府菜珍品肴馔 1.燕窝“万”字金银鸭丝(燕窝四大件) 2.燕窝“寿”字红白鸭丝(燕窝四大件) 3.燕窝“无”字三鲜鸭丝(燕窝四大件) 4.燕窝“疆”字口蘑肥鸭(燕窝四大件) 5.什锦燕窝 6.琼浆燕窝 7.燕窝八鲜汤 8.雪梨燕菜 9.燕菜捶柳鸡丝 10.牡丹血燕 11.金盏凤栖燕窝 12.翡翠燕窝 13.一品燕菜 14.当朝一品锅 15.丁香鱼翅 16.把儿鱼翅 17.桂花鱼翅 18.鸡丝翅子 19.什锦鱼翅 20.鹿筋扒鱼翅 21.蟹黄扒鱼翅 22.白扒玉脊翅子 23.葫芦大吉翅子 24.奶汤玛瑙鱼翅 25.八仙过海闹罗汉 26.荷花鱼翅 27.红扒通天鱼翅 28.鲜掌扒群翅 29.竹影海参 30.扒瓢海参二、孔府禽畜类肴馔三、孔府水产品肴馔四、孔府蔬果类肴馔五、孔府精品面点六、附录

<<正宗孔府菜>>

章节摘录

插图：

<<正宗孔府菜>>

编辑推荐

《正宗孔府菜》：本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

琼浆燕窝金盈凤栖燕窝当朝一品锅丁香鱼翅蟹黄扒鱼翅八仙过海闹罗汉竹影海参奶汤金银海参扒芦笋鲍鱼鸭掌烧猴头鱼唇扒鱼皮黄焖鱼骨白玉无瑕烧秦皇鱼骨鸭膀扒干贝奶汤鸭舌干贝凤髓银耳酿香菇清汤竹荪烩鱼穗酸辣乌鱼蛋清汤蛤土蟆油黄管烧淡菜绣球胗肝鼓椒鸡胗

<<正宗孔府菜>>

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>