

<<武汉大众菜点>>

图书基本信息

书名：<<武汉大众菜点>>

13位ISBN编号：9787533718725

10位ISBN编号：7533718720

出版时间：2000-2

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：万玉梅，贺习耀编著

页数：190

字数：154000

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>

<<武汉大众菜点>>

内容概要

武汉菜的特色主要表现为以下四个方面：

其一，选料严格，制作精细，注重刀功、火候，讲究配色和造型，尤以烹制淡水鱼鲜而见长。

其二，菜品汁浓芡亮、口鲜味醇，注重原料本色，讲究脆、嫩、柔、滑。
煨汤技艺独具一格，红烧技巧堪称一流。

其三，以米豆制品为代表的江汉小吃独树一帜；以肉丸、酥鱼为代表的大众菜味压群芳。
武汉的小吃有着鲜明的楚文化基因和浓郁的水土风情。

其四，善于学习借鉴，注重革故创新。

<<武汉大众菜点>>

书籍目录

第一篇 武汉菜肴 冷菜 烟熏白鱼 金口香肠 楚乡风鱼 透味捆肘 酒醉毛蟹 油浸咸鱼 冻鲫鱼 葱酥鲫鱼
五香鹌鹑 熏鹌鹑蛋 虎皮鸽蛋 鱼子香肠 拌鸭掌 葱油白切鸡 椒麻时件 红油心舌 盐水胗肝 炝眉毛腰
蜜汁叉烧 芝麻鱼条 挂霜肉条 香酥红枣 挂霜湘莲 虾子冬菇 酒醉冬笋 香油烤麸 芥末肚头 酸辣莴笋
蒜泥黄瓜 蒜泥莴苣 鲜拌茼蒿 茼蒿伴春头 凉拌四丝 凉拌毛豆 糖醋萝卜卷 糖醋莲藕 泡藕 蝙蝠莲藕
五香野兔 香糟鸡 七星灌肠 素菜 炸藕夹 全料藕圆 冰糖青豆泥 虾子双冬 油焖双冬 霜打口蘑 炒
熘 焗 爆菜 烧 焖 煨 烩菜 炸 煎 蒸 炖菜 汤菜 第二篇 武汉小吃 甜品 咸品

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>