

<<地方特色菜1688例>>

图书基本信息

书名：<<地方特色菜1688例>>

13位ISBN编号：9787534144103

10位ISBN编号：7534144108

出版时间：2012-5

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：犀文图书

页数：247

字数：200000

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>

<<地方特色菜1688例>>

前言

中国饮食文化源远流长，博大精深，已经形成和发展了众多名菜。

中国菜由历代宫廷菜、官府菜及各地方菜系所组成，主体是各地方菜系，其高超的烹饪技艺和丰富的文化内涵堪称世界一流。

我国幅员辽阔，各地自然条件、人们生活习惯、经济文化发展状况不同，在饮食烹调和菜肴品类方面形成了不同的地方风味。

南北两大风味自春秋战国时期开始出现，到唐宋时期完全形成。

到了清代初期，鲁菜、淮扬菜、粤菜、川菜已成为我国最有影响的地方菜，称为“四大菜系”。

随着饮食业的进一步发展，有些地方菜显出其独有特色而自成派系。

到了清代末期，浙、闽、湘、徽地方菜也加入进来成为“八大菜系”。

尽管菜系繁衍发展，但人们还是习惯以“四大菜系”和“八大菜系”来代表我国多达数万种的各地特色菜。

各地方特色菜中著名的有数千种，它们选料考究，制作精细，品种繁多，风味各异，讲究色、香、味、形、器俱佳的协调统一，有很高的声誉。

有人把“八大菜系”用拟人化的手法描绘为：淮扬菜、浙菜好比清秀素丽的江南美女，鲁菜、菜犹如古拙朴实的北方健汉，粤菜、闽菜宛如风流典雅的公子，川菜、湘菜就像内涵丰富、才艺满身的名士。

中国“八大菜系”的烹调技艺各具风韵，其菜肴之特色也各有千秋。

本书按照菜系分类，信息量大，内容丰富，图片精美，既能从中学到许多菜肴的烹饪技艺，又能了解许多营养知识，十分适合学厨艺的人士和家庭主厨参考。

<<地方特色菜1688例>>

内容概要

这本《地方特色菜1688例（高清版）》由犀文图书策编写，全面系统地介绍了地方特色菜的做法，按菜系分为粤菜、闽菜、浙菜、苏菜、鲁菜、湘菜、徽菜、川菜，内容丰富，科学实用，图文并茂，装帧精美，字号较大，制作过程详细，语言通俗易懂，非常适合中老年读者参考使用。

<<地方特色菜1688例>>

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<地方特色菜1688例>>

书籍目录

粤菜
闽菜
浙菜
淮扬菜
鲁菜
湘菜
徽菜
川菜

<<地方特色菜1688例>>

编辑推荐

《地方特色菜1688例(高清版)》变就推荐：800道特色菜+600个营养知识+288个专家提示全面系统、科学实用、经济实惠烹饪技法、美味佳肴、健康营养大号字体、高清图片、方便阅读

<<地方特色菜1688例>>

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>