

<<湘菜集锦>>

图书基本信息

书名：<<湘菜集锦>>

13位ISBN编号：9787535715784

10位ISBN编号：7535715788

出版时间：2005-3

出版时间：湖南科技出版社

作者：石荫祥

页数：608

字数：635000

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>

## <<湘菜集锦>>

### 内容概要

湖南菜，简称湘菜，是我国八大菜系之一。

湘江流域的菜制作精细，用料广泛，口味多变，品种繁多。

其特点是：油重色浓，讲求实惠，在品味上注重酸辣、香鲜、软嫩。

在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

拌三湘四水而历史悠久，因风味特色而声名卓著，随时代进步而不断创新。

湘菜的构成与格调是与湖南地区的历史、地理、经济、文化及民族等诸多因素紧密相连的。

本书分成“冷菜类”、“猪肉类”、“鸡类”、“鸭类”、“鸽类”等等，介绍了各种风味独特的湘菜的原料，制作方法及特点特色。

本书内容全面，通俗易懂，实用性强，可供各餐饮机构及家庭制作参考。

## <<湘菜集锦>>

### 作者简介

石荫祥，1917年出生于湖南长沙，系特级厨师、“湘菜大师”、从事烹饪已有60多个春秋。他技艺精湛，在烹饪理论研究方面也颇有造诣。

近10年来，他在挖掘、继承湘菜传统的同时，致力于湘菜的创新，出版了《湘菜集锦》、《中国名菜谱》等多部著作，对湘菜的发展作出了突出的贡献

<<湘菜集锦>>

书籍目录

冷菜类猪肉类牛、羊肉类鸡类鸭类鸽类鱼类虾蟹类山珍海味类野味类蛋品类火锅汤菜类豆腐、素菜类  
蔬菜类其他类甜品类点心类烹饪基础 第一章 烹饪原料 第二章 原料的初步加工 第三章 刀工 第四章  
配料 第五章 烹调的基础知识 第六章 烹调方法

<<湘菜集锦>>

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>