

<<广东大排挡>>

图书基本信息

书名：<<广东大排挡>>

13位ISBN编号：9787535927965

10位ISBN编号：7535927963

出版时间：2006-7

出版时间：广东科技出版社

作者：梁慧仪,杨远雄

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>

## <<广东大排挡>>

### 内容概要

“民以食为天，食以味为先”，中国烹饪的博大精深，体现了中国饮食文化的内涵。

过去的“大排档”依存大街小巷之中，小老板随意摆放一个灶头和几张小桌，“师傅”一点火就做起生意，与当时的经济环境相适应。

20世纪八九十年代以来，随着社会经济的大发展，人们生活素质不断提高，饮食要求也随之提高，“大排档”的经营也有了质的变化，入室经营已成为大排档的主流，菜品的质量有了很大的提高，菜谱的内容更为丰富多彩。

本书是《广东大排档》系列书之一，主要收录滚汤类菜肴45种，供美食爱好者参考。

<<广东大排挡>>

书籍目录

1. 清汤蟹底翅2. 珧柱鱼肚羹3. 凉瓜豆腐鱼头汤4. 番茄咸瘦肉汤5. 清汤蟹肉6. 肉丝雪菜仿肚羹7. 鸭汁烩鱼唇8. 龙皇太子羹9. 芥菜咸蛋汤10. 清汤泡朥球11. 鲜茄紫菜猪肝汤12. 蟹肉鲜虾烩鱼肚13. 紫菜鱼丸汤14. 花胶烩竹笙15. 节瓜冬菇牛脆汤16. 紫菜肉茸蛋花汤17. 珧柱粟米粒汤18. 马齿苋菜滚鱼滑19. 鸡丝烩鱼肚20. 鲜菇肉片汤21. 清汤虾丸22. 金粟鸡茸羹23. 雪菜番茄肉片汤24. 蝴蝶海参羹25. 三丝花肚羹26. 雪耳猪脆汤27. 凤凰珧柱羹28. 雪花黄鱼羹29. 花胶烩红鸭丝30. 金针香菇鸡肉汤31. 粟米鱼肚羹32. 火鸭芥菜汤33. 豆腐鲜鱼汤34. 功夫拆烩鱼茸羹35. 什锦瓜粒汤36. 枸杞猪肝汤37. 西湖牛肉羹38. 山斑豆腐汤39. 鲜虾烩冬茸40. 香菱鱼片汤41. 豆腐鱼茸羹42. 金针云耳猪脆汤43. 咸蛋节瓜汤44. 紫菜肉片汤45. 菊花水蛇羹附录 脍粤菜烹饪用语及原料方言选释

<<广东大排挡>>

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>