

<<山东特色菜>>

图书基本信息

书名：<<山东特色菜>>

13位ISBN编号：9787536457362

10位ISBN编号：7536457367

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：张恕玉

页数：118

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>

<<山东特色菜>>

内容概要

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。

事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。

直到最近二十多年来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到的吃得饱；从吃得饱到吃的好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。

这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的地方特色菜品。

特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的地方特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。

这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，以《中国地方特色菜书系》为丛书之名付梓刊行，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。

同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛技艺和饮食文化得以宏扬光大。

<<山东特色菜>>

作者简介

张恕玉，1957年生，山东省青岛市人。

餐饮业国家级评委、国家技能裁判员、中式烹调高级技师、中国鲁菜名师，现任“青岛航空大酒店”经理。

他擅长制作鲁菜，尤其擅长海参菜。

制作的海参菜肴口味独特，口感鲜醇，在行内被称为“海参王”。

张恕玉研制的许多菜品

<<山东特色菜>>

书籍目录

拌海螺拌老板鱼干活海参蘸酱温拌活海参菠菜拌毛蛤葱拌八爪鱼腌香螺温拌海肠拌鲮鱼油麦菜生拦三脆老醋蜇头生拌茼菜卤鱿鱼爽口小菜咸蛋酿苦瓜腌花生生腌虾虎韭菜烩生翅蟹肉烩生翅浓汤鱼翅龙虾仔扒鱼翅红烧活鲍鱼葱烧海参辣煮鲍鱼黄金海参浓汤海参金牛踏海海参描面百花海参五彩龙筋羹浓汤四宝葱烧鲨鱼皮肉末烧鱼唇三丝鱼肚羹扒酿鱼肚白菜炒大虾沙滩虾金瑶大虾金丝虾丸萝卜丝炖虾丸银杏虾球红烧笔管鱼肉末炒海肠烩蟹肉羹赛螃蟹鲍汁雪蛤桂花海肠橙汗乌鱼蛋.....

<<山东特色菜>>

章节摘录

书摘赛螃蟹 选用黄海新鲜的牙鲆鱼肉加蛋清炒制而成。

菜品色泽洁白，鲜香味美，口感滑嫩，如同吃蟹肉一般而得此名。

主料：鲜牙鲆鱼肉 辅料：鸡蛋清 葱姜 调料：盐 味精 鸡粉 胡椒粉 料酒 湿淀粉 花生油 制作过程： 1

1. 鲜牙鲆鱼洗净加盐，味精、葱、姜上笼蒸熟后取肉，将鱼肉顺长撕成条状。

2. 鸡蛋清加水和湿淀粉打匀，放入鱼肉及盐、味精、鸡粉、胡椒粉、料酒调味。

3. 锅中加花生油烧热，放入鱼肉用中火炒透，装盘即可。

注意事项：炒前锅要滑油，以免粘锅；水与湿淀粉的比例要恰当。

P050插图

<<山东特色菜>>

编辑推荐

山东风味小菜实在不多见。

会是怎样的口味呢？

浓？

淡？

酸？

咸？

甜？

辣？

还是口味多样，应有尽有？

是不是想亲口尝尝看？

那就选择这本书，拿回家去学学吧。

无需多久，你就能一饱口福了。

还等什么，赶快行动吧！

<<山东特色菜>>

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>