

<<巴渝特色菜>>

图书基本信息

书名：<<巴渝特色菜>>

13位ISBN编号：9787536462151

10位ISBN编号：7536462158

出版时间：2007-9

出版时间：沈智敏、唐沙波 四川科学技术出版社 (2007-09出版)

作者：沈智敏

页数：178

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>

<<巴渝特色菜>>

前言

重庆成立直辖市不久，业内就有很多有识之士提出“自立门户，自创‘渝菜’”的主张，一时受到许多业界人士的欢呼，令人鼓舞。

在一次讨论会上我提出，一个菜系的形成需要一些必不可少的条件：丰富的物质基础，独具特色的调味品，个性鲜明的饮食习俗以及一大批食客们喜闻乐见的名菜、名点、名师、名店等，笼而统之，最终形成丰富、深厚、独树一帜的菜系饮食文化。

对于重庆来讲，与四川所处的大部分基础条件是一样的。

要与其有所区别，进而分流，就只能在饮食习俗、名菜、名点上下工夫，以推陈出新、力求变化为主要突破口。

这十多年来，重庆在菜点上的原创活动搞得多姿多彩、有声有色，显示出“重庆菜”深厚的文化底蕴及勃勃的生机，实在令人兴奋，然而在文化的发掘、收集、整理、创造等方面，却不尽如人意。

重庆中华食文化研究会正是在这样的需求下诞生的。

它着眼的是中华食文化的研究，着手的首先是重庆地域食文化的集撰。

本书作者沈智敏老师堪称其中健者，她的行为为我们树立了一个榜样。

<<巴渝特色菜>>

内容概要

重庆成立直辖市不久，业内就有很多有识之士提出自立门户，自创一渝菜的主张，一时受到许多业界人士的欢呼，令人鼓舞。

一个菜系的形成需要一些必不可少的条件：丰富的物质基础、独具特色的调味品、个性鲜明的饮食习惯以及 - 大批食客们喜闻乐见的名菜、名点、名师、名店等，笼而统之，最终形成丰富、深厚、独树一帜的菜系饮食文化。

《巴渝特色菜》作者沈智敏老师堪称其中健者，她的行为为我们树立了一个榜样为了集撰这本《巴渝特色菜》，沈老师访问了重庆市上百家著名的餐厅、酒楼，谦虚地采访、细心地收集、精详地撰写，为巴渝著名餐厅、酒楼树碑立传，为巴渝饮食文化奠定理论基础。

<<巴渝特色菜>>

书籍目录

水产类中华龙鱼富贵江团独钓寒江鱼干烧鳊鱼揪板鳊鱼伴归豆花鱼宁何香煎鱼清江水豆豉鱼五柳鱼武隆江口鱼清蒸鳊鱼三江金梭鱼开县冰雪鱼榨菜芙蓉鱼凉拌鱼片三色金鱼片北渡鱼吴记老字号酸某大河鱼豆花鲢鱼聂记球溪河鮎鱼番糟鲫鱼邮亭三姐鲫鱼鲫鱼蒸鲈花菜鲫鱼汤荷中粉蒸鱼腐乳汁粉蒸鱼黔江酸鲈鱼圆笼酸鲈鱼美丽鱼球水帘藏珠石鱼北丰年王氏鱼头永川龙门鱼头江汤罗非鱼咸蛋黄烩豆花蟹龙仔戏球球飞天鱼翅雪屿晒龙炒回螺片酸辣蚌壳糖醋蜇卷家禽类麻辣八件鸡鬼城麻辣鸡块需反卤鸡腰果鸡了芦笋鸡丝薇菜炒鸡丝诗仙太白鸡奉节(古缶皿)子鸡清蒸(古缶皿)子鸡药膳鸳鸯鸡木楼泉水鸡卷筒鸡柚肉炖鸡母鸡腊肉炖本酸笋艳荷凤算八卦刘氏黑鸭江湖鸭排王鸭子堂片鸭甘鸭村卤鸭梁平张鸭子金钱鸭卷芋儿烧鸭糯米鸭方巴山寻香老鸭炖苦藟江律石爆鸭肠李老四卤白鸽清汤乳鸽江烧鹌鹑畜肉类荸荠炒猪肝三峡腰片秋实万州舌香丸丰都三鲜汤百舍炒肉片白肉香菜卷菊花肉丝荠菜肉丝香椒肉酱爆肉炒都巴块綦江红方肉

<<巴渝特色菜>>

章节摘录

豆花鱼用料.鲜江团(肥头)150克 自制河水豆花400克菜油150克郫县豆瓣40克辣椒面10克榨菜20克花椒面、姜片、葱节各2.5克姜米2.5克蒜米30克酱油、味精、葱花各5克混合油、料酒、盐、酥黄豆、鲜汤各适量制法1.将江团剖腹,去肠、鳃,洗净后搦干水分,取下两边净肉,切成大一字条。

榨菜、郫县豆瓣剁细。

2.净锅置火上,下油烧至七成热,先下姜片、葱节炒香,后下郫县豆瓣炒出色,再下辣椒面、姜米、蒜米、榨菜、酱油、食盐、味精、鲜汤、料酒,熬出味后,下鱼条煮熟,捞出盛入荷花钵中;豆花滗去水,入锅内汤汁中煮,用锅铲将豆花切小,进味后连汁起锅舀在鱼条上,放花椒面;锅内将油烧热,淋在豆花面上,撒葱花、酥黄豆即成(托盘用鲜花、蔬菜适当装饰)。

特点红白黄绿,滚烫酥香,麻辣鲜嫩,汁浓味厚。

<<巴渝特色菜>>

后记

在重庆中华食文化研究会唐沙波会长的倡导和大力支持下，我于2001年、2002年去永川、涪陵、万州等区、县、市调查，收集翔实、地道的资料，整理、编写了《巴渝特色菜》一书，作为重庆市中华食文化研究会丛书之一。

两年收集资料中，感谢各地商业局、财贸委、贸易局、饮食公司、烹协等单位及许多餐厅、饭店的领导和厨师们的热情支持，特别是涪陵饮食公司经理、特级厨师苟恩富为我提供了照片；彭水县财贸委彭子明主任和地方志办公室简文相主任、吴主任、周科长为我提供材料；石柱县商业局秦局长安排秦新华同志写稿；万州市财贸委来函，支持摘选《万县食谱》菜肴；巫山县经委漆江同志专门撰写巫山特有品种；万盛区烹协喻洪扬师傅提供菜肴配方；云阳县高级烹调师张昌富口述创新菜品配方；巫溪邱维国师傅两次提供创新菜品等等。

<<巴渝特色菜>>

编辑推荐

重庆成立直辖市不久，业内就有很多有识之士提出“自立门户，自创“渝菜”的主张，一时受到许多业界人士的欢呼，令人鼓舞。

在一次讨论会上我提出，一个菜系的形成需要一些必不可少的条件：丰富的物质基础，独具特色的调味品，个性鲜明的饮食习俗以及一大批食客们喜闻乐见的名菜、名点、名师、名店等，笼而统之，最终形成丰富、深厚、独树一帜的菜系饮食文化。

本书作者沈智敏老师堪称其中健者，她的行为为我们树立了一个榜样。

为了集撰这本《巴渝特色菜》，沈老师访问了重庆市上百家著名的餐厅、酒楼，谦虚地采访、细心地收集、精详地撰写，为巴渝著名餐厅、酒楼树碑立传，为巴渝饮食文化奠定理论基础。

<<巴渝特色菜>>

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>