

<<新派中国菜>>

图书基本信息

书名：<<新派中国菜>>

13位ISBN编号：9787538162226

10位ISBN编号：7538162224

出版时间：2010-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：章东政 编

页数：107

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>

## <<新派中国菜>>

### 前言

一、雕刻与热菜的融会中国菜的雕刻技艺已发展到巅峰，花、鸟、鱼、虫、人物无不包含其中。但它却有独立于主菜之外和不做烹饪处理，不具可食性的局限性。

而无一例独立雕刻之作。

鱼茸群蟹、明鱼子酿冬瓜、富贵虾球拼鹅肝芙蓉蛋的雕刻主料即是热菜的主料，直感形象、逼真、可食。

二、盘式和用料的多元化和可食性—《新派中国菜》没有传统的圆盘放射型摆放和无可食性围边，取而代之的是写意甩汁或立体组合陪衬造型，用料多元，且具可食性，如日本的寿司、伊面，法国的里昂牛肉，俄式的鱼子酱，东南亚的网皮、奶油、巧克力棒、百利滋装饰饼干、果丹皮等原料，使得主菜之外有一个变化万千，五彩纷呈，颇具艺术、观赏、可食、突破性的盘式和围菜，如皇冠澳龙、参虾三色饺、水晶酥鲫鱼等菜品。

三、烹调思维的贯通苦丁虫草花带子是热菜和茶艺、茶具的结合，葵花干贝是热菜和凉菜的结合，沙拉凤尾虾是中、西餐的结合。

四、历史文化典故的融入连中三元表达了望子成龙的普遍心理。

历史上，乡试得中者为秀才，头名为解元；省试得中者为举人，头名为会元；殿试得中者为进士，头名为状元。

桃园结义反映了交友愿如刘、关、张，菜品色泽艳丽、形象生动、寓意深刻。

五、老菜新做双色杏仁豆腐是传统的精典宫廷菜品，二次创作丰富了味感，增加了色泽及造型的美感。

福寿双元是泥子活的深加工，工艺、造型、色泽、器皿都很完美。

蒲公英绵豆沙是传统“罍绵豆沙”和民间棉花糖工艺的绝妙结合，蓬松洁白、香甜软糯、惟妙惟肖。

一书，开创了多方位创新中国菜的理念，将传统中国菜的精湛工艺进行升华，其变化万千的盘式形态、用料的广泛博大以及精美的艺术理念，让人耳目一新。

当然，这仅仅是我们对中国菜发展的初步探索，希望本书能“抛砖引玉”，我们愿与各位同仁切磋、探讨，让中国菜能如我国经济一样，与时俱进，科学发展。

## <<新派中国菜>>

### 内容概要

中国菜，是我国璀璨文化宝库中的一朵奇葩，以她博大精深的内涵而闻名于世。改革开放30年的经济发展为中国烹饪开创了一个开放、活跃、发展的历史平台。北上的粤菜，南下的东北菜，西征的鲁菜，东进的西北筱面风，遍地开花的川菜、杭帮菜、私房菜、家常菜……多次的地方、国内、国际的烹饪大赛，形成了国内各菜系、国际上东西方烹饪技术的大交流、大贯通、大融会，呈现出百花齐放的大好局面。

中国菜繁荣、兴旺的过程是可喜的，发展是必然的，然而，发展之路在何方、由何人界定，这是我们这一代从事烹饪工作的同仁们应高度关注和认真总结的，是我们的历史使命。

## &lt;&lt;新派中国菜&gt;&gt;

## 书籍目录

八卦双色燕菜上汤竹笙鱼翅竹笙金针焗龙虾鱼茸群蟹海皇鱼翅包苦丁虫草花带子龙井汤浸鲜鲍冰花煎  
鲍鱼百滋利澳龙美极鲜鲍鱼参虾三色饺皇冠澳龙鱼云松茸蟹奶汁蓝莓鱼翅连中三元小土豆焗大连鲍鲍  
汁九孔鲜捞拌鲍鱼鲍汁扣辽参关东双参生烧大裙边椰汁天蝎三宝葵花干贝田园双脆水晶酥鲫鱼蓝莓山  
药小葱拌豆腐水晶虾仁冻明鱼子酿冬瓜麻菇献寿。

金钱牛筋卷水镇养颜木瓜心心相映沙拉凤尾虾金瓜萝卜卷珍珠刺猬豌豆泥鸳鸯皮冻虾茸菜卷盐烤大明  
虾富贵虾球拼鹅肝芙蓉蛋福寿双圆三文鱼子丸双色杏仁豆腐桃园结义冰凉荷香靛汁鲜贝糕金砖满仓蒲  
公英雪绵豆沙卡夫奇妙豌豆泥双味金枪一腿菇芥蓝螺片虾兵蟹将蒜排爆鸭舌香滑虾禄蛹香虾段金丝瓜  
枣奶汁爆虾板栗雪梨焖牛肉玉兰三色伊面佛手温泉蛋白灼小蚌酸菜靛肉卷奇妙四宝菊花黑椒培根鸭皮  
新吃金汁鱼卷淡香伊面水煮鱼上汤竹荪蛋鲍汁扣竹荪蛋川香银蛹发财秀球鱼片美味奇缘咸蛋焗膏蟹翡  
翠培根芙蓉金元贝莲花白菜菜香五花肉龙酥澳带翡翠鲜虾线棉丝豆腐羹特色酱烧骨金钱酿凉瓜三味美  
人蕉金箱白玉

<<新派中国菜>>

章节摘录

插图：

<<新派中国菜>>

编辑推荐

《新派中国菜》是由辽宁科学技术出版社出版的。

<<新派中国菜>>

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>