

<<东北老菜>>

图书基本信息

书名：<<东北老菜>>

13位ISBN编号：9787538847543

10位ISBN编号：7538847545

出版时间：2005-6

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：那世荣

页数：60

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>

## &lt;&lt;东北老菜&gt;&gt;

## 内容概要

东北老菜作为一个地方菜系的分支，一方面继承了八大菜系的优点，以众家之特色为立足之本，在烹调上从原料特点着手，创造了一些独具特色的方法，使得东北老菜具有固定的消费群体，在餐馆中有很高的叫座率，并且久吃不衰。

东北老菜是取鲁菜、京菜、满族菜和东北农家菜之精华，同时又受到俄式菜的一些影响，而创造出来的。

并遵循着“人无我有，人有我优”的原则。

在原料上，大多使用本地特产，既有松花江特产“三花五罗”，又有大、小兴安岭的山珍野味。

在烹调方法上，东北老菜主要以炆、拌、炒、溜、炸、烧、烤、炖、涮为主。

其口感主要以咸鲜为主，同时还具有咸甜分别、四季有别、经济实惠之特点。

这些都使东北老菜达到了“朴实中透析出秀气、粗犷中蕴蓄着精华”这一境界。

另外，东北老菜还具有承前启后的作用，他为后人创建新菜起到了启迪与借鉴作用，并使东北老菜开出了新花。

《东北老菜》是专业厨师、烹饪专业师生的参考书，又是烹饪爱好者的烹饪工具书。

由于我们的水平和知识有限，如有不妥之处，望广大读者谅解。

<<东北老菜>>

书籍目录

余白肉姜丝肉糖醋里脊锅包肉葱油鲤鱼葱扒全肘炒肉渍菜粉熘肉段炸铁雀酱爆鸡丁滑炒脊丝白扒猴头  
蘑白扒鱼翅鲑鱼炖茄子浇汁鱼萝卜丝余鲫鱼人参炖乌鸡油淋鸡海米炖豆腐豆腐烧鲤鱼红烧鱼唇扒鸡腿  
海参香辣野猪肉丝油泼鸡软炸虾仁糖醋瓦块鱼山鸡生菜包烩乌鱼蛋脯酥鱼肉炒拉皮海米扒白菜红焖肉  
炖粉条扣肉葱烧海参焯大虾蒲棒里脊白肉血肠海米烧茄子樱桃肉生煎马哈鱼兰花虎皮肉刮炖鲤鱼熘肥  
肠碎熘鸡炸烹虾段虾子炝芹菜五香干豆腐卷清拌粉皮松仁小肚蒜泥白肉卷汽锅甲鱼奶汤鲫鱼余鱼腹鱼  
头豆腐绣球干贝酱猪耳红烧排骨香蕉锅炸拔丝橘子红焖鲤鱼

<<东北老菜>>

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>