

<<经典普洱茶菜>>

图书基本信息

书名：<<经典普洱茶菜>>

13位ISBN编号：9787541622427

10位ISBN编号：7541622427

出版时间：2005-10

出版时间：云南科学技术出版社

作者：关明

页数：101

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>

<<经典普洱茶菜>>

内容概要

普洱茶叶能饮用，能调和滋味，增加色彩，又具有药理成分，普洱茶里有许多微量元素和矿物质，不溶于水，而溶于油，入菜的最大好处是可以去腥味、除油腻、清肠胃，可增加肉质的爽滑度，有肥而不腻的特点。

普洱茶叶入菜讲求搭配和工艺，普洱茶做菜不仅仅是取普洱茶之香味，还把普洱茶叶分成很多类来制作。

茶菜要取茶之色、茶之味、茶之香、茶之形、茶之韵、茶之魂，不同的普洱茶有不同的普洱茶菜做法。

《经典普洱茶菜》一书应用科学的方法，试探性地对普洱茶菜进行分类，把普洱茶茶汁、普洱茶茶汤、普洱茶椒粉、普洱茶香熏、普洱茶叶片、普洱茶卤、普洱茶酒、普洱茶油、普洱茶鲜、普洱茶点、普洱茶面、普洱茶饮等的特性分别进行阐述，列举菜例，不仅有特色鲜明的菜点，还有档次不同的宴席搭配，做到吃茶不见茶，吃菜体味茶。

当然，用普洱茶入菜的前提是要选用优质的普洱茶，如果能够用上十年、二十年的普洱茶，味道更醇正，还能将这普通的菜变得身价百倍。

<<经典普洱茶菜>>

书籍目录

普洱茶汁类 陈年普洱煮桂鱼 茶汁鱼糕 普洱茶烤羊腿 茶汁焗银雪鱼 茶汁双珍 茶罐炖八珍
老茶板栗鸡 茶壶龙虾丸 茶枣老南瓜 茶汁冬瓜球普洱茶汤类 云南普洱肉骨茶 老茶汤浸石斑
金蟾茶汤鱼翅 茶汤素翅 红汤老鹅肉普洱茶椒粉类 茶末炆洱海螺 食上茶末烤节虾 原始茶味烤
羊排 普洱茶伴冻活鲍 茶香八大锤 佤族茶椒回锅鸡 版纳四蘸碟普洱茶香熏类 茶熏七分骨
普洱茶熏野兔 陈茶老卤熏板鸭 官渡茶熏肉 版纳香茶熏牛肉普洱茶叶片类 普洱青茶嫩虾丸 版
纳鲜茶熘鸡丝 塔山三香龙虾仔 软炸版纳嫩茶芽 普洱茶酥红豆 普洱老茶酥五果 普洱茶爆虾仁
老茶煮火腿 脆皮香茶鸡普洱茶卤类普洱茶酒类普洱茶油类普洱茶鲜类普洱茶点类普洱茶面类普洱
茶饮类普洱茶宴后记

<<经典普洱茶菜>>

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>