

<<一生不得不做的300种鲁菜>>

图书基本信息

书名：<<一生不得不做的300种鲁菜>>

13位ISBN编号：9787543307889

10位ISBN编号：754330788X

出版时间：2005-11

出版时间：天津科技翻译出版社

作者：孟玉卿

页数：133

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>

<<一生不得不做的300种鲁菜>>

内容概要

鲁菜是北派饮食的代表，十分讲究汤色的调制，其“清汤全家福”、“糖醋黄河鲤鱼”，堪为食中绝唱，令人神往。

川菜现今发展迅速，川菜馆遍布世界。

其辣椒、胡椒、花椒，造就的辣、麻、酸味，绘炙人口，为其他菜系不可比拟的。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成，要求掌握火候和油温恰到好处，成菜清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。

闽菜刀工严谨，选料精细，尤以“糟”：最具特色，其“佛跳墙”、“清蒸加吉鱼”，在烹坛有一席之地。

苏菜注重配色，讲究造型，更以鸭制的菜肴久负盛名。

“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”，有登堂入室之妙，均系菜中精品。

浙菜讲究火功，重油重色，其菜如景，不少看家菜，皆来自现实，亦真亦幻，令人在山光水色氛围中，品“西湖醋鱼”、“东坡肉”，享美食文化的无穷魅力。

湘菜擅长香酸辣，讲究实惠，其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。

徽菜的特点则是选料朴实，讲究火功，重油重色，味道醇厚，保持原汁原味，在烹调技艺上擅长烧、炖，而爆、炒菜较少。

著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“奶汁肥玉鱼”“凤尾虾排”等。

如今，我们从每个菜系中，分别精选出300种菜来，它们具有代表性，实用性，易学性，可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

其实，这也是我们成系列推出的初衷。

<<一生不得不做的300种鲁菜>>

书籍目录

肉类海参肘子冰糖肘子麻粉肘子水晶肘子锅烧肘子桂花肚芫爆肚仁清汤肚丝软炸腰花糟油口条炸熘肝类九转大肠清炸大肠汤爆双脆锅塌腰盒烧五丝清氽丸子酥炸春花肉炸椿芽丸子坛子肉滑炒里脊丝火爆燎肉山东蒸丸玻璃肉煎皱肉炸灌汤丸子炸芝麻里脊冬菇烧蹄筋萝卜内豆豉肉绉纱肉螺丝肉荷叶肉炒肉丝拉皮南扣肉酥白肉双味蹄筋烤肉油签脆炸里脊卷脆炸网油卷炸大扁爆炒腰花糖酥丸子鸡里爆奶汤核桃肉爆三样酥炸蹄筋蟹黄蹄筋四喜丸子三丝汤奶汤什锦炸脂盖单县羊肉汤葱爆羊肉丁扒牛肉条酸辣银丝酸辣牛肉汤禽蛋类纸包蛋.....海鲜类素菜类

<<一生不得不做的300种鲁菜>>

编辑推荐

鲁菜是北派饮食的代表，十分讲究汤色的调制，其“清汤全家福”、“糖醋黄河鲤鱼”，堪为食中绝唱，令人神往。

本书是“新八大菜系”丛书之一，主要介绍了从鲁菜中精选出的300种菜的寻常原料和简约技法，让你体味鲁菜的创意组合。

这些菜具有代表性、实用性、可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

寻常原料，创意组合。

简约技法，无限妙用。

经典体验，超值享受。

<<一生不得不做的300种鲁菜>>

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>