

<<新派津菜>>

图书基本信息

书名：<<新派津菜>>

13位ISBN编号：9787543325838

10位ISBN编号：7543325837

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：张泽鹏 编

页数：110

字数：150000

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>

<<新派津菜>>

前言

但凡冠以地域性名称的菜系，都毫无例外地体现出该地域的民俗民风 and 人文性格，像川菜的豪放、粤菜的生猛、京菜的华典、浙菜的细腻等。

所谓一方水土养一方人，其中内含着一方饮食，育一方人文的寓意。

津菜，作为我国餐饮界百花丛中一朵奇葩，不仅历史悠久，底蕴深厚，而且采大菜之所长，集小吃之所精。

多少年来，津菜的形成与发展，在一定意义上培育了天津人纯朴、简约、爽直、实用的特有民风。

近些年，对津菜感兴趣的人愈来愈多，研究津菜的人也愈来愈多，这是个好事儿。

说明在众多菜系中，包括人们常说的八大菜系，津菜的确有它诱人之处。

我们有许多业内老师傅、老同志对津菜的传承与发展，巩固与创新做出了重大的贡献，但如何才能使津菜在新时期、新形势下发扬光大？

我认为，有一个基本的前提，就是津菜需要更多人的关注和支持，需要更多人的参与和体验。

特别需要像泽鹏这样有强烈的事业心，有执著的追求精神，有一定文化理论基础和丰富实践经历的津菜守望者、耕耘者和推广者。

泽鹏在本书前言中说“让我们年轻一代的大厨们去努力创新.把弘扬津菜这杆大旗带到世界各地。

”这就是责任使然！

<<新派津菜>>

内容概要

本着弘扬津菜文化，让世界了解天津菜的初衷我们编写了这本《新派津菜》，同时也把天津的民俗文化、文化旅游特色与菜品结合起来，让大家在品尝津菜的同时也了解天津独特的地域文化，这将别有一番情趣。

<<新派津菜>>

作者简介

张泽鹏，国际五钻烹调师；中国高级烹调技师；烹饪大师；法国蓝带厨皇会，会员；电视台美食频道特约嘉宾；全国烹饪大赛金奖获得者；国际美食大赛金奖夺主。

现任天津卫1928风情食街副总经理兼任行政总厨。

从业16年至今，立意创新，将天津的历史经典名菜进一步时尚改良，自成一格，独创了“新派津菜”

。本着“传承津味民俗，弘扬津菜文化”的初衷，成为天津民俗寿宴最初的发起者之一。

<<新派津菜>>

书籍目录

天津菜（津菜）起源天津菜的特点小满汉全席津菜57款 1.罾蹦鲫鱼 2.蟹黄鱼翅 3.酸沙紫蟹 4.直腰虾仁 5.奶汤虫草浸目鱼花 6.柠檬煎烹盘龙虾 7.南瓜蟹黄翅肚羹 8.葱烧辽参 9.蟹黄佛手白菜 10.干煎目鱼中段 11.银鱼紫蟹 12.牡丹大虾 13.余茉莉花燕菜 14.白蹦鳕鱼丁 15.烩花鱼羹 16.红烧干贝 17.煎炸虾饼 18.爆蛤仁 19.玉兔烧肉（天津烧肉） 20.烧荷包酿馅鲫鱼 21.焦溜丸子 22.干贝四丝 23.浓汤焖鲍鱼 24.蟹黄杂烩 25.扒牛肉条 26.浓汤鱼翅白菜 27.高档全家福 28.官烧目鱼条 29.新派螃蟹鲈 30.鸡里蹦 31.软溜黄鱼扇 32.桂花鱼骨 33.烩滑鱼 34.烩虾仁 35.拆烩鸡 36.烩鸭丁 37.清蒸羊肉 38.元宝肉 39.烧溜南北 40.虾子烧白菜头 56.炒浑蟹肉 57.炸溜飞禽

<<新派津菜>>

章节摘录

从五方杂居、聚落始繁的直沽寨；从鱼虾畅游、帆樯络绎的三岔口；从“龙飞”、“渡跬”的北码头；从市肆豪奢，商旅辐辏的侯家后；从延纳名俊、文盛肴丰的水西村，人、水、船、商、文相聚，走出了卫派风格，享誉中国烹坛的天津菜。

天津菜（简称“津菜”）是具有天津风味的地方菜系。

它起源于民间，得势于地利，发展于兼取，随着政治、经济、文化的发展，凭借天津地区富饶的物产，特别是质优量大的河海两鲜、飞禽野味和“喜尝鲜、好美食”、“俗尚奢华”的民风食俗，在明末清初逐渐形成。

经二百多年的兼收并蓄，不断丰富，不断完善，于光绪年间达到鼎盛阶段。

民国初年，继续维持繁荣局面，特别是津菜中的清真菜和素席菜，有了很大的发展。

同时，各地风味开始涌入津门，逐步“津化”，使津菜形成多元化的风格，由简便、实惠、质朴的民间本色发展成为以咸鲜为主、酸甜为辅、小辣微麻、复合烹调、风格独特的地方菜系，成为北方大都市、大商埠之时尚。

翻开历史画卷，追溯津菜的源流，当感叹物华天宝、人杰地灵。

天津地处黄河冲积平原，土层深厚肥沃，纬度适中，光照充足，适宜农作物栽培；北部山区地形多变，物产丰富；东临渤海，有大沽、北塘两大渔港；境内河流渠道纵横交错，港塘淀洼星罗棋布。清代诗人就有“十里鱼盐新泽国，二分烟月小扬州”和“七十二沽水阔，一般风味小江南”的赞誉。

。

.....

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>