第一图书网, tushu007.com

<<东北菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

图书基本信息

书名：<<东北菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

13位ISBN编号：9787546400600

10位ISBN编号：7546400600

出版时间：2009-10

出版时间：成都时代出版社

作者：赵成松

页数：91

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

第一图书网, tushu007.com

前言

东北人直，说话办事直来直去，接人待物粗犷豪放。
东北菜也是如此。
讲究色重味厚，口味偏成鲜，兼有咸辣、酸辣味，烹饪方法以炒、炖、焖、烧见长。
东北菜也是我国历史悠久、富有特色的地方风味菜肴，自古以来就闻名全国。
“东北”一词，始见于《周礼·职方氏》：“东北日幽州，其镇山日医巫闾。
”东北，古代亦称辽东、辽海，近代又称着落，盖指山海关以东这片广袤富饶的大地。
东北菜是指在东北，包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部的烹饪菜系，东北菜的特点是价廉量大，用料广泛，火候足，滋味浓郁，以炖菜为主。
东北菜不属八大菜系，但是当美味可口的凉菜、炖菜、炒菜-个个端上桌时.食客往往是拍案惊赏后便大嚼不止。
由于容易给人一种粗犷有余、精致不足的印象，所以在大多数高档宾馆酒楼里不容易品尝到这种颇具传奇色彩的地方菜。
这反而成就了东北菜“市民菜”“百姓菜”的形象。
东北菜吃的是感情和故乡的味道。
所以，提到东北就会想到东北菜，想到东北菜自然会想到热情、豪放等字眼。
难怪那首雪村的《翠花，上酸菜》会那么火。
东北菜融合了中国其他菜系的一些特点，包括辣味稍敛的四川菜（鱼香肉丝）。
改良后的山东菜和河北菜在东北菜谱中也是屡见不鲜。
东北菜以炖为主，在寒冷的东北冬天，腌制的菜也是热情好客的东北人桌上少不了的一道菜。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

跟大厨学做最正宗、最地道、最经典的东北名菜，大厨倾情传授经典东北家常菜烹调技巧。
　大师级家常菜，带给你，活“色”生“香”的“味”觉体验……东北菜大厨全程亲授家常菜的烹调方法。
健康、美味、保健……东北菜中最经典的传统菜式，给你“原汁原味”的大师级口感。

第一图书网, tushu007.com

<<东北菜-大厨家常菜-BOOK+VCD>>

书籍目录

第一篇 粗犷豪放醇厚香浓东北菜　一、东北菜概说　二、东北菜的特有味型　三、酥烂香脆、色鲜味浓的东北菜　四、丰富多样的东北主食　五、常吃带馅面食好处多第二篇　菜例篇　爽口凉菜　大拉皮　　蛆皮瓜菜　　皮冻　　鱼冻　　老虎菜　　大丰收　　糖拌番茄　　拍黄瓜　　酱菜大拼盘　　凉拌素黄螺　咸鲜肉荤　　酱骨架　　锅包肉　　熘肉段　　板栗香酥肉　　木须肉　酸菜汆白肉　　荷叶饼扣肉　　酱肘子　　酱猪手　　扒猪脸　　熘腰花　　酱大棒骨　　熘肥肠　　排骨炖油豆角　　猪肉炖粉条　　哈尔滨红肠　　杀猪菜　　东北乱炖　　一锅出　　酸菜白肉血肠　　……　　鲜香水产　健康素菜　营养主食

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《大厨家常菜:东北菜》：酥烂午脆，色鲜味浓咱运旮旯啥都好吃，谁吃谁稀罕大盘的肉，大碟的菜，大杯的酒金牌大厨亲自演示，资深老饕倾力推荐汇东北菜流派精品，展东北饮食精华辽宁菜，吉林菜，黑龙江菜集一百零一道东北菜，烹正宗东北美食浓香炖，咸香酱，甘香盐渍，鲜脆生拌，酥香饼原味东北菜，传承东北美食文化东北菜注重特产原料和绿色食品，精烹山珍野味，讲究火候，擅长勺工，形糙、色重。
粗线条的东北菜，不拘泥于细节，菜肴具有嫩而不生、透而不老、烂而不化或外脆内嫩、外酥内烂、口味醇厚香浓等特点。
咸鲜味、咸辣味、咸甜味、咸香味、甜酸味、甜辣味、香辣味，美食专家完整解读东北原味扒、炸、烧、蒸、炖、熘、酱、拔丝……大师传授烹调枝法最正宗、很地道！
东北大厨亲身献技，为你展示多款经典东北菜之烹调绝技教你做出风味十足的地道东北菜东北乱炖、锅包肉、番茄马铃薯脊骨汤、地三鲜、酸菜汆白肉、酱肘子、木须肉、小鸡炖蘑菇、得莫利炖活鱼、拔丝苹果……

第一图书网, tushu007.com

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