

<<大厨家常菜 江浙菜>>

图书基本信息

书名：<<大厨家常菜 江浙菜>>

13位ISBN编号：9787546400624

10位ISBN编号：7546400627

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>

<<大厨家常菜 江浙菜>>

前言

都说江浙菜文化味儿浓郁，细细想想也真是如此。

“江”指江苏南部，即苏州、无锡一带；“浙”指浙西，即杭州、湖州一带。

五代以后经济文化中心南移，这里成为文人渊薮，所以烹调的技艺和特色反映着士大夫的趣味和追求。

自宋以来，有关烹饪饮食的著作多为江浙文士所撰。

其中，西湖莼菜的典故总能让人平增些许的思乡之情。

西湖莼菜主要产于西湖，是我国的一种珍贵水生食品。

相传清朝乾隆皇帝下江南，每到杭州都必食西湖莼菜。

而把西湖莼菜与松江鲈鱼并提的“莼羹鲈脍”之说，则在《晋书》中已出现。

还有一个“莼鲈之思”的故事。

传说晋朝的张翰当时在洛阳作官，因见秋风起，思恋家乡的美味“莼羹鲈脍”，便毅然弃官归乡，从此引出了“莼鲈之思”这个表达思乡之情的成语。

江浙菜在食物原料上注重蔬菜，认为它们最能体现清鲜之味。

此外，也很注重烹饪河湖港汊中的鱼虾蟹贝。

运用香糟是江浙菜的另一特色，糟本是带酒的渣滓，可除异味，增加香味。

江浙菜不刻意追求形、色，取其自然。

江浙菜重文化气息，又花开八枝，其中包括杭州菜、宁波菜、绍兴菜、扬州菜、苏州菜、无锡菜、金陵菜、上海菜，无一不精。

杭州菜重视原料的鲜、活、嫩，以鱼、虾突出本味。

宁波菜咸鲜合一，以烹制海鲜见长。

绍兴菜擅长烹制河鲜家禽，富有乡村风味。

浙江菜式小巧玲珑、清俊秀丽，浙江点心中的团子、糕、羹等面点品种多，口味佳。

色泽雅丽、滋味独特的“龙井虾仁”，形似松鼠、外脆里嫩、甜中带酸的“松鼠鳜鱼”，色泽鲜艳、

滑嫩清香、营养丰富的“西湖莼菜汤”，香甜脆嫩、咸中藏鲜、风味独特的“醉泥螺”等等都令人胃口大开。

<<大厨家常菜 江浙菜>>

内容概要

跟大厨学做最正宗、最地道、最经典的江浙名菜，大厨倾情传授经典江浙家常菜烹调技巧。

大师级家常菜，带给你，活“色”生“香”的“味”觉体验……江浙菜大厨全程亲授家常菜的烹调方法。

健康、美味、保健……江浙菜中最经典的传统菜式，给你“原汁原味”的大师级口感。

<<大厨家常菜 江浙菜>>

书籍目录

第一章 清鲜脆嫩甜中咸 一、花开八枝各自俏——江浙菜系档案 二、选料精细，因料施技——江浙菜的烹饪特色 三、特色调味汁调出特色美食 四、江浙糟货可解暑消食 五、江浙糯米食品与文化习俗

第二章 江浙菜 第一节 开胃凉菜 醉鸡 盐水鸭 杭州酱鸭 温州酱鸭舌 香卤永康鹅肥肝 糖酱肚 南京香肚 醉泥螺 西湖醉鱼 南京熏鱼 冰盏海蜇 麻油萝卜 盐水煮毛豆 马兰头拌香干 第二节 美味肉荤 慈姑烧肉 东坡肉 洋葱爆腰花 雪菜冬笋炒羊肉 干菜闷肉 铁板牛蛙 糖醋里脊 粽烧仔排 无锡肉骨头 板栗烧鸡 狮子头 叫花鸡 海苔肉松豆腐 霸王别姬 第三节 鲜甜水产 水乡鲈鱼 花雕黄鱼 醉鲜长江鲥鱼 松鼠鳊鱼 西湖醋鱼 苔拖黄鱼 糖醋福寿鱼 醋香带鱼 蛤蟹煮豆腐 鱼肚全家福 蒜椒炒蟹 膏蟹蒸蛋 阳澄湖大闸蟹 冰糖甲鱼 龙井虾仁 虾仁脆白玉 银鱼虾干炒通菜梗 白果青鱼丸 炒鳝糊 第四节 爽脆素菜 蜜汁莲藕 观音玉白果 炒芋梗 香干韭黄 清炒茭白 糯米葡萄枣 红枣莲子 木耳烤麸 笋菇腐皮卷 清炒上海青 清炒菜心 清炒莴笋 番茄烩包菜 香煨南瓜 玉米烙 胡萝卜炒豆腐 炒豆苗 油焖春笋 炒双冬 鲜笋炒面筋 第五节 滋补汤羹 西湖莼菜汤 荠菜豆腐汤 大杂烩 金华火腿煮时蔬 煮千丝 鸭血粉丝汤 鸡汤煮蹄筋 清汤鱼丸 上汤苋菜 河海一锅鲜 西湖牛肉羹 锅仔煮羊肉 宋嫂鱼羹 第六节 特色小吃 黄桥烧饼 扬州炒饭 盖浇饭 荠菜锅贴饺 烫面蒸饺 三丁包 金陵小汤包 糯米烧卖 银杏麻枣 香脆锅巴 炒年糕 宁波汤圆 阳春面 嘉兴粽子 枫桥大面

<<大厨家常菜 江浙菜>>

章节摘录

插图：

<<大厨家常菜 江浙菜>>

编辑推荐

《大厨家常菜:江浙菜》：清鲜脆嫩本味纯正。

紧赶好吃!金牌大厨亲自演示，资深老饕倾力推荐汇江浙菜流派精品，展江浙饮食精华杭州菜，宁波菜，绍兴菜，扬州菜，苏州菜无锡菜，金陵菜，上海菜集九十五款地道江浙名菜，还原江浙美食本真味道。

清爽炒、浓汁烩、脆嫩熘、纯香蒸、松嫩炸、鲜爽糟货……千姿百态江浙名菜传点汇95款经典菜式名厨创新演绎细品江南名菜本真味道 传承江浙美食文化江浙菜选料苛求“细、特、鲜、嫩”。

江浙菜烹调方法多样，因料施技，注重主配料味的配合，口味富有变化。

擅长的炒、烩、熘、蒸、烧、炸六种技法各有千秋。

江浙菜烹调方法多样，尤擅长炒、炸、烩、熘、蒸、烧，讲究因料施技，注重主配料味的配合，口味富有变化。

盐味汁、酒味汁、酱汁、糖醋汁，特色调味汁调出江南美食。

江浙大厨亲自主理，为你曩示多款经典江浙菜烹调绝技西湖醋鱼、糖醋排骨、东坡肉、蟹粉狮子头、红烧烤麸教你做出地道江浙美食

<<大厨家常菜 江浙菜>>

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>