

<<湖南菜>>

图书基本信息

<<湖南菜>>

内容概要

湖南菜又稱湘菜，特色在於製作精細、用料廣泛、油重色濃，注重口味。

以炒、煨、臘、蒸、燉等烹調方法見長。

從地域而論，湘菜分為湘江、洞庭湖、湘西等三大流派。

前者口味鮮香酸辣，洞庭湖流派則以烹製河鮮水禽著名，湘西山區卻擅長製作山珍野味。

本書遴選了湖南菜中具有代表性的名菜名肴，以其相關由來為基礎，選材方法及烹製細節為重點，以期在展現湘菜精華風貌的同時，達到使讀者「學而可以致用」的目的。

內容包括有風味特色、歷史由來、選材竅門、製作方法、製作鑒定及食用技巧等。

書中還配有香港名廚點評，為讀者提供鑒賞名吃的指引，也為製作菜式起指導操作的作用。

<<湖南菜>>

书籍目录

出版說明殤郁香辣湖南菜[名菜名湯篇]藜蒿炒臘肉臘味合蒸紅椒釀肉紅煨方肉走油豆豉扣肉焦炸肥腸
焦鹽肘子荷葉粉蒸肉軟酥豬腰芥末薄片肉苦瓜釀肉麻仁香酥鴨东安子雞紅煨八寶雞麻辣子雞板栗煨雞
油淋莊雞瀟湘三味雞芙蓉雞片炸八塊

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>