

《中国徽菜》

图书基本信息

书名：《中国徽菜》

13位ISBN编号：9787543639034

10位ISBN编号：7543639033

出版时间：2007-1

出版社：青岛出版社

作者：安徽省烹饪协会

页数：551

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《中国徽菜》

内容概要

徽菜，中国八大菜系之一。它以古徽州菜肴为代表，由皖南、皖江、皖北、合肥、淮南五大风味构成。徽菜具有深厚的文化底蕴，是中国饮食文化宝库中一颗璀璨的明珠。

徽菜有以下特点：以成鲜为主，突出本味；擅长烧、炖、焖、蒸、熏等技法，向以讲究火候、巧控火候而著称；具有浓郁的地域和人文色彩，文化底蕴十分丰厚；讲究食补与养生，但不同于在菜肴中配以药材烹调的“药膳”。总之，徽菜的特点可用“三重一讲”来概括，即重本味、重火候、重文化、讲食补。

徽菜的代表菜肴有：腌鲜鳊鱼（即屯溪臭鳊鱼）、胡适一品锅、无为熏鸭、符离集烧鸡、李鸿章杂烩、朱洪武豆腐、奶汁淮王鱼、问政山笋、八公山豆腐、中和汤、萧县葡萄鱼、三河酥鸭、素鸭脯、绩溪干锅炖、阜阳板鸡、清炖马蹄鳖、黄精炖鸡、亳州卤兔、老任桥牛肉等。

《中国徽菜》

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:www.tushu000.com