

《时新杭州菜》

图书基本信息

书名：《时新杭州菜》

13位ISBN编号：9787504839923

10位ISBN编号：7504839922

出版时间：2003-1

出版社：农村读物出版社

作者：赵建芳

页数：119

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

《时新杭州菜》

内容概要

古语云：“上有天堂，下有苏杭”，其实，杭州可以与天堂媲美之处不仅仅在于它的西湖美景，自南宋以来逐渐形成的独具特色的杭州菜在食客口中更是脍炙人口、有口皆碑，名菜名点不胜枚举。

杭州菜的特点是用料广泛，制作精细，清鲜爽嫩，原汁原味。选用原料“细、嫩、特、鲜”。尤其是海鲜、河鲜的烹制别有特色。

随着时代的发展，烹调原料、调味品的品种不断增加，加之人们对饮食的新需求，杭州菜在保持传统特色的基础上，融汇其他地区的原料、工艺、口味，创出了有自己风格的创新菜，形成独树一帜的新派杭州菜。本书所编选的杭州菜既有用料考究的高档菜，也有普通的大众菜，既有传统名菜，也有创新菜。编选菜肴均受食客普遍欢迎，制作独特，摄影精彩，希望会受到业界读者的喜爱。

《时新杭州菜》

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