

《中国菜谱》

图书基本信息

书名：《中国菜谱》

13位ISBN编号：SH15166-031

10位ISBN编号：SH15166-031

出版时间：1979年2月

出版社：中国财政经济出版社

作者：《中国菜谱》编写组

页数：302

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

《中国菜谱》

内容概要

江苏菜简称苏菜，为中国四大名菜。由于苏菜和浙菜相近，因此和浙菜统称江浙菜系。主要以南京、扬州、苏州、淮安、徐州、海州六种地方菜组成。早在二千多年前，吴人即善制炙鱼、蒸鱼和鱼片。一千多年前，鸭已为金陵美食。南宋时，苏菜和浙菜同为“南食”的两大台柱。苏菜擅长炖、焖、蒸、炒，重视调汤，保持原汁，风味清鲜，浓而不腻，淡而不薄，酥松脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而不失其味。

在清代的时候，苏菜流行于全国，相当于现在川菜、粤菜的地位。苏菜中的一支——淮扬菜系曾为宫廷菜，目前国宴中的大多数菜肴仍属于淮扬菜。因此，淮扬菜亦称国菜。苏州菜系历史上也十分流行。乾隆帝南巡的时候，曾经到苏州的得月楼做客，尝到江南美味后，非常高兴，口称苏州为天下第一食府。

南京菜口味和醇，玲珑细巧；扬州菜清淡适口，刀工精细；苏州菜口味趋甜，清雅多姿。其名菜有烤方、水晶肴蹄、清炖蟹粉狮子头、金陵丸子、白汁圆菜、黄泥煨鸡、清炖鸡孚、盐水鸭（金陵板鸭）、金香饼、鸡汤煮干丝、肉酿生麸、凤尾虾、三套鸭、无锡肉骨头、陆稿荐酱猪头肉、沛县狗肉等。

《中国菜谱》

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