

《大众经典地方菜全集》

图书基本信息

书名：《大众经典地方菜全集》

13位ISBN编号：9787536475779

10位ISBN编号：7536475772

出版社：云路 四川科学技术出版社 (2013-05出版)

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

《大众经典地方菜全集》

书籍目录

第一章 中国人舌尖上的真味 一、美味传承，源远流长的饮食文化 二、经典传奇，中国八大菜系 三、自然的馈赠，大众经典地方菜 第二章 温情美味地方菜集萃 一、一菜一格，百菜百味德川菜【风味凉菜】夫妻肺片 / 麻辣牛筋 / 蒜泥白肉 酸辣腰片 / 樟茶鸭 / 怪味鸡 泡椒凤爪 / 陈皮兔丁 / 蒜泥黄瓜 姜汁豆角，酸菜花生仁 / 跳水仔姜【浓味肉荤】东坡肘子 / 回锅肉 鱼香肉丝，蚂蚁上树 / 麻辣里脊 水煮牛肉 / 红烧猪蹄 / 炆锅腰片 干煸猪心 / 家乡肥肠 / 毛血旺 水煮肉片，泡椒仔兔 / 野山椒炒牛肉【鲜味水产】酸菜鱼 / 香辣蟹 / 锅巴鱿鱼 凉粉鲫鱼 / 爆炒血鳝 / 豆瓣鲫鱼 水煮鱼片 / 藤椒鱼 老醋蛰头 / 麻花牛蛙 / 辣子虾 东坡墨鱼 / 泡椒墨鱼仔 / 干煸泥鳅【惹味禽蛋】宫保鸡丁 / 重庆口水鸡 / 大千鸡块 太白鸭 / 半汤鹅肠 / 苦瓜炒蛋 棒棒鸡 / 三椒鸡胗 / 白市驿板鸭 虫草鸭子 / 泡菜鸭血 / 干锅啤酒鸭【好味素菜】青椒炒酸菜 / 干煸四季豆 / 酸辣藕丁 虎皮尖椒 / 炆炒菜心 / 酸辣土豆丝 麻婆豆腐 / 蒜蓉茄子 / 鱼香茄子 紫苏煎黄瓜 / 柠檬藕片 / 山椒木耳【醇味汤羹】开水白菜，酸辣汤 / 燕菜清汤 明炉牛尾煲 / 萝卜牛腩煲 / 冬瓜羊排煲 酸萝卜老鸭汤 / 上汤苋菜 / 酸菜豆瓣汤【美味小吃】四川凉面 / 担担面 椒盐葱花卷 / 香脆锅巴 / 川味麻团 龙抄手 / 宜宾燃面 / 川北凉粉 醪糟汤圆 / 四川豆花 / 酸辣粉 二、五滋六味，清闲爽口的粤菜【风味凉菜】白切鸡 / 卤水拼盘 / 橙汁瓜条 冰镇四宝 / 象拔蚌刺身 / 冻红蟹 白云猪手 / 冰镇黄鳝片 / 三文鱼海蜇刺身【浓味肉荤】蜜汁叉烧 / 梅菜扣肉 五香牛肉 / 佛手排骨 / 客家蒸排骨 咕嚕肉 / 客家焖猪肉 / 腊肠 客家笋干千层肉 / 咸菜猪肚 / 白雪红梅 鲍汁牛蹄 上海青 四、鲜甜惹味，清鲜香滑的东南菜 五、形扩味浓，醇香重味的东北菜 六、一味突出，香咸酸鲜的西北菜 七、重酸喜辣，食性多样的西南菜

章节摘录

版权页：插图：川菜，即四川菜，以成都、重庆两地的菜肴为代表，风味统一，讲究色、香、味、形，以味的多、广、厚著称。口味众多，且复杂多变。其味别之多、调制之妙，堪称中外菜肴之首，从而赢得了“一菜一格，百菜百味”的称誉。其代表菜有麻婆豆腐、宫保鸡丁、东坡肘子、鱼香肉丝、酸菜鱼、藤椒鱼、麻辣豆花鱼、夫妻肺片、开水白菜、回锅肉等。粤菜即广东菜，是由广府菜、潮汕菜、东江菜三种风味菜构成，是中国菜在海外的代表菜系。广东人做菜，讲究因时而异，注重质和味，食材鲜活珍贵，口味清淡香甜，且清中求鲜，淡中求美。广东人最为注重养生，遵传统“食疗”之旨，以食养胃、以食补需，十分符合现代人追求养生的理念。其代表菜有白切鸡、蜜汁叉烧、干炒牛河、梅菜烧肉、糖葱薄饼、盐焗鸡、腊味煲仔饭、咕嚕肉等。湘菜即湖南菜，由湘江流域、洞庭湖区、湘西山区三种地区特色菜组成，以煨菜和腊菜著称，油重色浓，讲求实惠。注重鲜香、酸辣，香、嫩、清、脆是其特色。湘菜刀功精妙，形味兼美，菜肴千姿百态，变化无穷。其代表菜有剁椒鱼头、东安子鸡、祖庵豆腐、臭豆腐、冰糖湘莲、腊味合蒸等。苏菜即江苏菜系，也称“淮扬菜”，由徐海、淮扬、南京和苏南四种地方风味组成，是宫廷第二大菜系。直至今日。国宴仍以江苏菜系为主。河南菜简称豫菜，是华夏饮食文化之源，仰韶的彩陶、殷商的大鼎、周代宫廷的食制、北宋汴京的饮食市场，共同书写了中原饮食的文明，因此被尊为“百菜之母”。豫菜在制汤方面非常讲究，制汤的原料，必须“两洗，两下锅，两次撇沫”。而制作高级清汤，则需另加原料，进行套、追，使其达到“清则见底，浓则浮白，味道清醇，浓厚挂唇”的汤质。豫菜的烹调方法有50余种，扒、烧、炸、熘、爆、炒、炝别有特色，其中扒菜更为独到，素有“扒菜不勾芡，汤汁自来黏”的美称。其代表菜有洛阳燕菜、一品包子、套四宝等。江西菜统称赣菜，是在继承历代“文人菜”的基础上发展而成的乡土味极浓的“老表菜色”。赣菜选料广泛、主料突出、注重刀工、制作精细。在烹饪中突出“原汁原味”，在烹饪技法上注重火候，以烧、焖、炖、蒸、炒为主。味型上以辣为主，鲜辣适中，南北皆宜，且注重“味”。江西菜对口味比较执著，色重油浓，口感肥厚，尤其讲究本味。其代表菜有莲花血鸭、四星望月、三杯鸡等。山西菜简称晋菜，历史久远，早在1400年前已初具规模。直至清代，晋商的崛起让晋菜逐渐兴盛，流传颇广。晋菜根据烹饪技法和菜肴特点，分为“行菜”和“庄菜”两个大类。“行菜”又称“市井菜”，泛指在社会餐饮行业中广为流传的常见菜肴。其特点是用料广泛，烹饪手法多样，讲究菜肴造型。

《大众经典地方菜全集》

编辑推荐

《大众经典地方菜全集》由四川科学技术出版社出版。

《大众经典地方菜全集》

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