

《长沙大众菜点》

图书基本信息

书名：《长沙大众菜点》

13位ISBN编号：9787533717742

10位ISBN编号：7533717740

出版时间：2000-4

出版社：安徽科学技术出版社

作者：林世德，石柏林编著

页数：148

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

《长沙大众菜点》

内容概要

湖南地处长江中游，气候温和，物产丰富，天时地利，人文荟萃。优越的地理环境和优秀的文化传统，为湖南的饮食文化的发展创造了有利条件。湖南菜简称“湘菜”，源远流长，根深叶茂，在几千年的悠悠岁月中，经过历代的演变和变化，逐步发展成为中国著名的八大菜系之一。

书籍目录

1.目录

第一篇 毛家菜（毛主席来湖南常用的菜肴）

芙蓉鱼排
原蒸浓汤水鱼
芙蓉鲫鱼
银丝鲫鱼
清蒸鲢鱼划水
沙锅鳙鱼头
鳅鱼羹烩干丝
鳅鱼羹蒸蛋
油酥火焙鱼
焦炸鳅鱼
东安鸡丝
麻辣鸡片
九味鸡
红煨方肉
炒回锅肉
红煨狮子头
寒菌炖肉
海带肉丝
云耳肉片
酸白菜肉丝
红椒炒油渣
腊从、腊鱼合蒸
沙腊牛肉
苦瓜炒腊肉
藜蒿炒腊肉
腊鱼茸烧白菜苞
冬笋牛肉丝
芋头炖牛肉
煎焖牛肉饼
沙锅炖狗肉
金钩炒芥菜
红烧寒菌
烧茄子
炸土豆丸
腐卤薄片冬笋
芋头和萝卜菜
炒马齿苋
炒甜菜
炒空心菜
鸡油冬苋菜
珊瑚黄瓜
香菇菜苞
蕨菜炒春笋

《长沙大众菜点》

《长沙大众菜点》

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