

《中国菜谱》

图书基本信息

书名：《中国菜谱》

13位ISBN编号：SH15166-014

10位ISBN编号：SH15166-014

出版时间：1977年5月

出版社：中国财政经济出版社

作者：《中国菜谱》编写组

页数：283

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

内容概要

浙江菜，简称浙菜，是我国八大菜系之一，其地山清水秀，物产丰富佳肴美，故谚曰：“上有天堂，下有苏杭”。浙江省位于我国东海之滨，北部水道成网，素有江南鱼米之乡之称。西南丘陵起伏，盛产山珍野味。东部沿海渔场密布，水产资源丰富，有经济鱼类和贝壳水产品500余种，总产值居全国之首，物产丰富，佳肴自美，特色独具，有口皆碑。

浙江东濒大海，有千里长的海岸线，盛产海味，如著名的舟山渔场的黄鱼、带鱼、石斑鱼、锦绣龙虾及蛎、蛤、虾、蟹，还有淡菜、三门青蟹、温州蝾蛄和近年发展的养殖虾等。浙北是“杭、嘉、湖”大平原，河道港叉遍布，著名的太湖南临湖州，淡水鱼名贵品种，如鳊鱼、鲫鱼、青虾、湖蟹等以及四大家鱼产量极盛。又是大米与蚕桑的主要产地，素有“鱼米之乡”的称号。西南为丛山峻岭，山珍野味历来有名，像庆元的香菇、景宁的黑木耳。中部为浙江盆地——金瞿盆地，即金华大粮仓，闻名中外的金华火腿就是选用全国瘦肉型名猪之一的“金华两头乌”制成的。加上举世闻名的杭州龙井茶叶、绍兴老酒，都是烹饪中不可缺少的上乘原料。

浙菜富有江南特色，历史悠久，源远流长，是中国著名的地方菜种。浙菜起源于新石器时代的河姆渡文化，经越国先民的开拓积累，汉唐时期的成熟定型，宋元时期的繁荣和明清时期的发展，浙江菜的基本风格已经形成。

浙江菜的形成有其历史的原因，同时也受资源特产的影响。浙江濒临东海，气候温和，水陆交通方便，其境内北半部地处我国“东南富庶”的长江三角洲平原，土地肥沃，河汉密布，盛产稻、麦、粟、豆、果蔬，水产资源十分丰富，四季时鲜源源上市；西南部丘陵起伏，盛产山珍野味，农舍鸡鸭成群，牛象肥壮，无不为烹饪提供了殷实富足的原料。特产有：富春江鲥鱼，舟山黄鱼，金华火腿，杭州油豆腐皮，西湖莼菜，绍兴麻鸭、越鸡和酒，西湖龙井茶，舟山的梭子蟹，安吉竹鸡，黄岩蜜桔等。丰富的烹饪资源、众多的名优特产，与卓越的烹饪技艺相结合，使浙江菜出类拔萃地独成体系。

《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