

《招牌湘菜》

图书基本信息

书名：《招牌湘菜》

13位ISBN编号：9787538148930

10位ISBN编号：7538148930

出版时间：2007-1

出版社：第1版 (2007年1月1日)

作者：齐光明

页数：111

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

《招牌湘菜》

内容概要

湘菜主要由湘西山区、洞庭湖平原及湘东三大地方风味流派组成。湘西山区及聚居其间的少数民族同胞世代传承的农家土菜、山野菜、酸味菜及腊制品，似粗拙而质朴，不假饰而纯真，是浓郁深厚的山乡风味；河网密布、水乡泽国的洞庭湖平原是渔农之家，常以水产动植物为原料，多用煮、烧、蒸法制作菜肴，清新自然，特别是“渔家菜”和蒸体炉子之类充满了乡土田园风情；以长沙、湘潭、衡阳为中心的湘东地区，是湖南经济、政治、文化交汇之地，社会活动频繁之所，这里的烹饪继承了历史传统，荟萃全省之精华，广聚海内外之信息，再经名师高手们在融汇之中得以提炼、融合、升华，创造出具有代表意义的经典湘菜。

《招牌湘菜》的出版是将我十多年之所学记录下来，期待与广大同行共同分享和切磋。如能得到广大前辈同行的批评指正和有益见解。

《招牌湘菜》

作者简介

齐光明，湖南人，大专文化。1993年从厨湖南宏都国际饭店，先后在深圳玉桃轩鲍翅酒楼、深圳湘鄂情酒店、北京裕龙大酒店、北京大宝饭店等餐饮名店任主厨、行政总厨等职务。现任北京第一家河豚鱼食“北京政通河豚食府”行政总厨。2005年发起成立了总厨饮食文化传播中心。现为国

《招牌湘菜》

书籍目录

1.毛氏红烧肉2.极品龟羊锅3.山椒蒸鳜鱼4.潇湘红煨甲鱼5.它乡口味蛇6.常德爆腌鱼7.金棋中段8.湘君小炒皇9.家乡蒸扎鱼10.蒸乡里腊肉11.湖南大千蟹12.土家羊排13.鱼子黄腊丁14.酸辣鱼皮15.香草鸡16.鸿运当头17.黄焖烟笋18.酒鬼牛排19.一品牛尾锅20.茶树菇煨老鸭21.双味牛蛙22.元宝河鳗23.松仁蒜香河虾24.萝卜干炒腊肉25.沸腾牛蛙26.红花汁炖乳鸽27.浓汤炖甲鱼28.毛氏火焙鱼29.酸辣脆肠30.诗韵武昌鱼31.荷塘争艳32.煎焖大鱼头33.湘君全家福34.碧绿梅花翅35.虫草霸王鸡36.湘西苗王肉37.山药牛肉丸38.铁锅飘香鸡39.丝瓜煮田鸡40.干锅双脆41.蘸水黄牛肉42.白沙黄腊丁43.甘露明虾球44.金丝绣球鱼肚45.文武狗肉46.黄焖家鸡47.腊八豆豉蒸腊排48.银丝山羊饺49.武陵源竹香甲鱼50.石烹兔肉51.大煮龙虾52.沙锅长寿肉53.沙锅红花翅54.长沙一罐香55.酸辣鱿鱼卷56.太狮海参57.小炒猪蹄58.豉椒蒸凤爪59.金汤山药60.黄金富贵饼.....

《招牌湘菜》

精彩短评

- 1、小厨师并不客气，就要求我给买图文并茂的，于是也就必须买贵的。餐饮书用的人方知道好坏，于是发现和化妆书、理发书、古董书一样，必须图文并茂。
- 2、好还不错的
- 3、不错，很详细，而且彩页，很值

《招牌湘菜》

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