

《炖菜香-中国湘菜家常菜长沙里手》

图书基本信息

书名：《炖菜香-中国湘菜家常菜长沙里手》

13位ISBN编号：9787535747785

10位ISBN编号：7535747787

出版时间：2007-1

出版社：湖南科学技术出版社

作者：曹恒斌

页数：95

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

《炖菜香-中国湘菜家常菜长沙里手》

内容概要

湖南菜统称为“湘菜”。湘菜有着多元的结构，以湘江流域为主的长沙菜系是湘菜的主流。它讲究菜肴内涵的美味和外形的精致美观，因而达到了色、香、味、形、器、质的和谐统一。

“长沙里手”这一俗语，是对长沙人精明、能干的典型褒奖，这一套《长沙里手家常菜》丛书由里手中的里手——湘菜业界精英编写，代表着家常湘菜制作、编写的高水准，且充分展示出湘菜浓郁的地方风味和独特魅力。

在入选品种上，本丛书精选了湘菜市场上流传广泛、有口皆碑，深受业界人士赞赏，烹饪业余高手青睐、追捧以及为家庭主妇所津津乐道的名菜佳肴。既有传统佳肴，如腊味合蒸、梅干菜蒸扣肉、粉蒸肉、清蒸肉饼蛋等；更有新潮创新菜式，如农家小炒肉、烧辣椒皮蛋、干煸刁子鱼、紫苏黄瓜焖鳝鱼、干锅黄鸭叫、剁辣椒蒸芋头、鸡汁萝卜、盐蛋黄炒苦瓜、臭干子酿肉、开边基围虾等。既考虑到了多样性，又注重营养、滋补性。

在选料、做法上，丛书中地方特色处处可见：浏阳豆豉、自制红油、自制开胃酱、剁辣椒、白辣椒、烧辣椒、干豆角、卜豆角、酸包菜、腌菜、烟笋、烫白菜、火焙鱼、刨盐鱼、风吹肉、乡里腊肉、腊鱼、臭干子、柴火干子、钵子菜、蒸菜、煲菜、干锅菜，真是不一而足。

尤其值得一提的是本书作者把自己多年积累的实际操作经验奉献给读者，有选料要点的提醒，有制作关键的点拨，有风味特点的描述，还有家常原材料的自制方法介绍。这就使得本丛书更加实用、生动。相信读者细细品味尝试之后，必能茅塞顿开、心领神会，迅速提高湘菜烹制水平，成为湘味家常菜的烹饪里手！

《炖菜香-中国湘菜家常菜长沙里手》

作者简介

曹恒斌，全国优秀厨师，湖南省第一批特级厨师，国家烹饪职业技能鉴定高级考评员，中国烹饪协会会员，湖南省烹饪协会名厨专业委员会执委，国家高级烹饪技师，现任湖南潭州餐饮有限公司技术顾问。从事湘菜烹饪工作45年，曾被外交部选厨到北京钓鱼台国宾馆工作学习，多次完成接待外国元首及其他国家领导人的任务并亲自掌勺；曾被选派到德国慕尼黑工作，为湖南在德国拓展湘菜事业、弘扬中国烹饪技术做出了贡献。所制作的“金龙彩焰”、“海马响三鞭”、“龙穿凤翅”、“乌龙戏珠”、“三元鲍贝”、“时果玫瑰芥苳饼”等作品获得了国家级金牌和省级奖励。

《炖菜香-中国湘菜家常菜长沙里手》

书籍目录

墨鱼炖肉酸辣肉丝汤蘑菇肉片汤老姜云耳肉片汤黄花肉丝汤海带炖肉雪梨百合肉丸汤排骨冬瓜汤排骨炖莲藕花生米玉米炖筒子骨三鲜汤猪肝菜心汤汤泡肚猪肚炖红枣墨鱼炖肚条芸豆炖肚条黄豆炖猪脚萝卜丝煮腊肉清炖牛肉红焖牛肚花生米炖牛腩乾隆枕前御膳汤粉皮炖羊肉天麻龟羊汤清炖土鸡块板栗煨鸡土豆粉皮炖土鸡块啤酒焖土鸡肚片煨土鸡沙锅云耳炖土鸡子姜煨乌鸡笋干煲老鸭山药百合炖水鸭人参乳鸽汤煎鸡蛋焖豆腐瑞雪兆丰年黄瓜煮皮蛋水煮活鱼萝卜丝鲫鱼汤泡椒鳊鱼仔汤鲜美愈合汤锦绣鱼片汤黄鸭叫煮藕丸黄焖鳝鱼蕨根粉煮鳝鱼腊肉泥鳅炖粉皮泥鳅炖豆腐开胃马蹄水鱼墨鱼炖黄瓜上汤大白菜腊味高山娃娃菜万年青菜年糕钵娃娃菜芋头汤芋泥香菜羹水煮笋子煨寒菌家常红薯粉飞燕银丝蛋饺粉丝汤上汤瓦罐大白菜汤什锦杂烩

《炖菜香-中国湘菜家常菜长沙里手》

精彩短评

- 1、书一般 内容一般
- 2、我的胃就是欠刺激！

《炖菜香-中国湘菜家常菜长沙里手》

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