

《扬州功夫菜》

图书基本信息

书名：《扬州功夫菜》

13位ISBN编号：9787532385171

10位ISBN编号：7532385175

出版时间：2006-10

出版社：上海科学技术出版公司

作者：杨存根

页数：194

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

《扬州功夫菜》

内容概要

本书所选上百种品种，涵盖了淮河以东、长江以北，以扬州为中心这一广阔地区的具有代表性的传统风味菜精品，可谓千姿百态，美不胜收。掩卷长思，我们仿佛看到了洪泽湖畔的鱼腾虾跃，闻到了苏北水乡的莲藕飘香。这些菜点精品，集中体现了扬州菜选料严、制作精、重火功、长炖焖的工艺特点，地域文化色彩十分鲜明。本书适合教学、培训的需要，也相烹饪爱好者学习参考。

本书适合教学、培训的需要。要言不烦的制作方法，画龙点睛的操作要领，无论是全日制烹饪院校的教学，还是各级各类专业余培训，都可以以此为蓝本，进行“原汁原味”的淮扬菜教学。

本书适合家庭饮食的需要。简单易学的品种，深入浅出的介绍，可为您的家庭餐桌增色不少，还让您齿颊留芳、大快朵颐。

《扬州功夫菜》

书籍目录

炖类 清炖蟹粉狮子头 三套鸭 清汤火方 芙蓉海底松 清炖子母鸡 清汤大乌参 清汤燕菜 馄
饨鸭 鸡包鱼翅 月宫鲍鱼 月映珊瑚 醉蟹清炖鸡焖类 松子肉 八宝鸭 原焖鱼翅 富春鸡 葫
芦鸡腿 鸭包海参烧类 鲨鱼菜羹 烧笙箫 春笋烧鲥鱼 什锦火锅 虾子大乌参 鲥鱼烧鱼翅 白
汁鱼皮 荷包鲫鱼 梅岭菜心 烧鱼皮 马鞍桥烧肉 砂锅菜心 烧荔枝鱼 裙边鸽蛋 干丝烧鱼翅
三鲜脱骨鱼 腐乳拆烧肉 烧鱼唇 三鲜火锅 菊花火锅烤类 叉烧鳊鱼 叉烧豆腐 烤方 叉烧
长鱼方 烤鸭煮类炒类烩类熘类炸类氽类扒类蒸类锅贴类熬类爆类酥类炆类凉拌类醉类冻类冷拼盘类
甜菜类

《扬州功夫菜》

章节摘录

插图

《扬州功夫菜》

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