

《湘辣下饭香》

图书基本信息

书名：《湘辣下饭香》

13位ISBN编号：9787510109263

10位ISBN编号：7510109264

出版时间：2012-1

出版社：范海 中国人口出版社 (2012-01出版)

作者：范海

页数：167

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

《湘辣下饭香》

内容概要

《湘辣下饭香》内容简介：民以食为天，食以味为先。中餐饮食因地域不同，而有了截然不同的口味和特色。经过几千年的演化和不断创新，形成了经典的八大菜系，川菜和湘菜更是其中翘楚。川菜是对我国西南地区四川和重庆等地具有地域特色的饮食的统称，以成都、重庆、川南三个地方菜式为代表，擅长麻辣、鱼香、怪味、红油、姜汁、糖醋、荔枝、蒜泥等味型，烹调手法上擅长小炒、干烧、干煸等制法。川菜作为八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，融会了东南西北各方的特点，享誉中外。

《湘辣下饭香》

书籍目录

湘菜烹制特点湖南有一怪，不放辣椒不成菜湘菜的刀法和调味湘菜的烹调方法下饭香凉菜凉拌莴苣干凉拌香椿香椿拌豆腐辣拌油菜油浸大白菜怪味苦瓜凉拌香菜素丝芹菜芹菜拌豆腐胡萝卜拌菠菜拌菠菜菠菜拌蛋皮香辣土豆丁凉拌土豆丝红椒拌韭菜辣豆干豆腐丝拌豌豆苗湘卤手撕牛肉湘式掌中宝卤水鸭胗银芽鸭肠下饭香素菜豆瓣卷心菜卷心菜炒粉翡翠玉卷醋熘莲花白白菜炒木耳辣炒酸菜爽口萝卜菜腐乳炒空心菜湘味烧丝瓜丝瓜炒鸡蛋糖醋苦瓜吉祥玉环冬瓜野山椒蒸冬瓜脆炒黄瓜皮下饭香畜肉菜干锅菜花炒手撕卷心菜香辣大盘菜花白菜梗炒肉丝肉炒白菜粉奶油菜心肉丝炒酸菜韭黄炒肉丝肉碎豉椒炒酸豇豆酸豇豆炒肉末猪肉炖苕粉湘味小炒茄子火腿茄子香辣烩三丁香辣脆笋笋干炒肉小炒珍珠菇剁椒炒金针菇辣味鸡腿菇红椒酿肉腐竹炖肉农家小炒肉竹篙飘香肉秘制玻璃肉珍珠丸子毛氏红烧肉三色蒸五花南瓜粉蒸肉大枣炖肉汤豆豉蒸排骨粉蒸排骨大枣绿豆炖排骨海带结炖排骨排骨炖冻豆腐霉干菜炖排骨萝卜炖猪棒骨芥蓝腊肉腊肉炒水芹湘味萝卜干炒腊肉湖南腊肉炒三鲜清蒸湘西腊肉腊肉片蒸土豆干蒸腊双味双干炒腊肉茭白烧腊肉香辣猪皮肉皮炖干豇豆辣油耳丝长沙一罐香香辣椒盐手抓猪蹄潇湘猪手黄豆炖猪蹄野山椒河蚌炖猪蹄桂圆炖猪心溜炒肝尖湘西风味炒猪肝泡萝卜炒肚尖清炖猪肚酸辣腰花豆豉辣酱炒腰花烹炒凤尾腰花香辣肥肠辣子肥肠天麻炖猪脑扁豆蒸油渣香辣猪油渣生炒牛肉丝果味牛肉片牛肉扣芦笋小炒黄牛肉家常牙签肉牛肉炖番茄红白萝卜炖牛腩牛筋土豆炖水萝卜湘辣牛筋茶树菇炒牛肚啤酒干锅羊肉羊肉炖萝卜三湘啤酒兔丁下饭香禽肉菜下饭香水产菜湘味主食·小吃

《湘辣下饭香》

章节摘录

版权页：插图：湘菜即湖南菜，它还有个典雅的称号——潇湘风味，是我国八大菜系之一。它历史悠久，源远流长，早在2000多年前的西汉时期，长沙地区就已经可以用兽、禽、鱼等多种原材料，以蒸、熬、煮、炙等烹调方法，制作各色佳肴。湘菜品种繁多，门类齐全，既有乡土风味的民间菜式，经济方便的大众菜式；也有讲究实惠的筵席菜式，格调高雅的宴会菜式；还有味道随意的家常菜式和疗疾健身的药膳菜式。据相关人士统计，湖南现有不同品味的地方菜和风味名菜达800多种。湘菜的基本刀法有十几种之多，湘菜大厨们在长期的实践中，手法娴熟，因料而异，具体运用，演化参合，切批斩剝，游刃有余，使菜肴千姿百态、变化无穷。整鸡剥皮，盛水不漏，瓜盅“载宝”，形态逼真，常令人击掌叫绝，叹为观止。至今为止，湘菜已有几十种烹调方法，每类技法少则几种，多则有几十种。湘菜的煨功夫更是炉火纯青。在色泽变化上可分为红煨、白煨，在调味方面有清汤煨、浓汤煨和奶汤煨。许多煨出来的菜肴，成为湘菜中的名饌佳品。著名的湘菜菜肴和小吃有蚂蚁上树、腊味合蒸、东安子鸡、麻辣子鸡、老姜鸡、洞庭金龟、玻璃鲜鱿、子龙脱袍、冰糖湘莲、金钱鱼等。

《湘辣下饭香》

编辑推荐

《湘辣下饭香》：美食生活，美食在每刻，生活添快乐。邴吉和，（菜肴制作）山东省青岛市人，中国烹饪大师，中国鲁菜特级烹饪大师，中式烹调高级技师，国家级评委，高级营养师，饮食营养专家，山东省烹饪协会名厨专业委员会青岛区主任，青岛市饮食文化研究会副会长，青岛邴大厨酒店服务有限公司董事长，味道菜馆连锁机构总经理，大邴美食文化工作室主任。干蒸腊双味：腊肉洗净，切片，摆盘中；十辣椒洗净，切段。锅置火上，倒油烧热，放入干辣椒、姜末、乔辣酱煸香，倒在腊肉上，整盘放入蒸笼蒸8分钟，出笼洒葱花即成。尖椒炒鲫鱼 即任一宰杀治净，切块，放入热油锅中炸至酥脆，捞出控油；尖椒洗净，切圈；干辣椒洗净，切丝。锅置火上，倒油烧热，放入十辣椒、尖椒、姜末、香辣片、花椒炒香，放入鱼一块翻炒片刻，加入料酒、精盐、鸡精炒匀，撒入葱花、熟芝麻即成。

《湘辣下饭香》

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