

《上海菜点集锦》

图书基本信息

书名：《上海菜点集锦》

13位ISBN编号：9787535748300

10位ISBN编号：7535748309

出版时间：2007-2

出版社：湖南科技

作者：张锦宗

页数：109

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

《上海菜点集锦》

内容概要

上海菜，中国地方菜系中的重要组成部分，是上海地区的一种风味独特的菜肴。它包涵上海菜不同时期发展起来的的本帮（传统）菜和海派（创新）菜，统称上海菜。上海菜不但注重营养卫生而且用料广而精，涵盖海味、河鲜、禽畜、时蔬。菜肴四季分明，注重原汁原味，春季有竹笋类，如腌笃鲜等；夏季有糟货类，如糟鸡等；秋季有蟹类，如清蒸大闸蟹等；冬季有滋补类，如八宝鸭等。烹饪手法高明，讲究刀工，制作精细，严格火候，出品色、香、味、形、质均俱佳。清新秀美，风味多样，13味鲜香浓醇，浓淡相宜，甜咸兼备，糟香独特，味型多样。点心则精巧玲珑，晶莹剔透。本书图文并茂地介绍了上海菜的制作方法与技巧。

《上海菜点集锦》

书籍目录

A 上海风味冷盆 老饭店醉鸡 白切三黄鸡 上海酱鸭 目鱼大烤 五香熏鱼 汾酒醉蟹 酱麻油海蜇 糖醋小排 虾油白切肉 香糟门腔 四喜烤夫 雪菜开洋 油焖笋 香干马兰头 水晶猪手冻 葱油萝卜丝 活炆河虾 茶香豆腐干 蜜汁烤子鱼 糯米糖藕 B 本帮经典菜 本帮油爆虾 虾子大乌参 八宝全鸭 油酱毛蟹 八宝辣酱 蟹粉豆腐 草头圈子 清炒鳝糊 红烧鲳鱼 锅烧河鳗 清炒蟹黄油 糟卤大鱼头 红烧甩水 青鱼秃肺 全家福 南乳扣肉 糟钵头 水晶虾仁 椒盐排骨 精扣三丝 冰糖甲鱼 腌笃鲜 小白蹄砂锅 黄浆 雪菜大黄鱼 什锦砂锅 红烧蹄膀 鸡骨酱 菊花蟹斗 阳澄湖大闸蟹 C 创新海派菜 D 上海特色点心

《上海菜点集锦》

精彩短评

1、每道的菜的制作方法还不如在百度上搜索出来的详细，杂志那么大一本书，三分之二都是一道的菜的成品图。原料和制作方法简单的不能在简单了，没有具体的制作工艺和注意事项、字体也很小。比如糖醋排骨，制作方法只有简单的一句话。不知作者写这本书的初衷和定位是什么。写给做菜的人看，太笼统粗糙；写给爱吃的人看，更是多余，谁没事买本画报回来对着图片流口水呀。打着上海老饭店的旗号只是个噱头，也难怪人家可能把自己的私房菜谱抖搂出来吗！这是我买过最失败的一本书。严重不推荐。

《上海菜点集锦》

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