《图说精品鲁菜》

图书基本信息

书名：《图说精品鲁菜》

13位ISBN编号：9787508226996

10位ISBN编号：7508226992

出版时间：2004-1

出版社：金盾出版社

作者：邢玉伟

页数：83

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

《图说精品鲁菜》

内容概要

鲁菜是我国的四大菜系之一，主要是由济南和胶东地区的烹调流派所构成。鲁菜在我国北方，特别在说津和东北地区影响深远，成为我国北方菜的代表。

鲁菜以取料广泛、选料考究、刀工精细、工于火候著称。烹调方法全面，尤以爆、塌、炒、炸、熘、扒见长，口味以咸鱼为本，精于制汤，对海珍品和小海鲜的烹制别具特色。

《图说精品鲁菜》

书籍目录

扒三鲜猴头韭青海肠子红烧甲鱼扒三鲜鱼肚葱烧海参山东海参油焖大虾两吃大虾两吃鲜贝原壳扇贝白扒鱼翅清蒸海蛏子油爆海螺鲜贝冬瓜球奶汤鱼肚干烧桂鱼红烧鱼片醋椒鱼卷九转大肠海参肘子清炸大肠山东肉片四喜丸子南煎丸子葱烧蹄筋清蒸鲍鱼汽锅人参乌鸡鸡茸豌豆象眼鸽蛋面包鸭肝玉兔炸全蝎芝麻鸡肉软烧豆腐锅塌豆腐软炸素菜锅塌龙须香菇菜心清蒸桂鱼*红果拔丝莲子

章节摘录

插图

《图说精品鲁菜》

媒体关注与评论

书评本书是首批推出川、鲁、苏、粤四大菜系，每个菜系为一册，每册精选菜肴40种，以正宗菜为主，兼选部分新派菜。正宗菜保持了传统的原料配方和烹调技法，口味纯正；新派菜在保持传统特色的基础上，采用了一些新的烹调技法，更加适合现代人的口味需求。全书图文对照，形象直观，方便实用，可供宾馆、饭店和家庭使用。

《图说精品鲁菜》

编辑推荐

本书是首批推出川、鲁、苏、粤四大菜系，每个菜系为一册，每册精选菜肴40种，以正宗菜为主，兼选部分新派菜。正宗菜保持了传统的原料配方和烹调技法，口味纯正；新派菜在保持传统特色的基础上，采用了一些新的烹调技法，更加适合现代人的口味需求。全书图文对照，形象直观，方便实用，可供宾馆、饭店和家庭使用。

《图说精品鲁菜》

精彩短评

1、整个书的风格看上去比较老式不太吸引人,但仔细看还是有很多内容,比起现在很多花哨的书要实用.主要是偶之前认识了个山东男友,学点正宗的山东菜,呵呵,强力推荐给有山东男友的MM

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