

# 《中国徽菜标准菜谱（第1辑）》

## 图书基本信息

书名：《中国徽菜标准菜谱（第1辑）》

13位ISBN编号：9787533746827

10位ISBN编号：7533746821

出版时间：2010-6

出版社：安徽科技

作者：鲍兴

页数：270

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](http://www.tushu000.com)

# 《中国徽菜标准菜谱（第1辑）》

## 内容概要

《中国徽菜标准菜谱(第1辑)》内容简介：“民以食为天”，餐饮业是重要的服务业，直接关系到人民群众的生命健康和生活水平。科学发展餐饮业，对于提高人民群众生活质量、扩大市场消费、拉动相关产业、增加社会就业和促进社会和谐具有十分重要的意义。

徽菜又称“徽帮菜”“徽皖风味”，是中国著名的八大菜系之一，至今已有1700多年的历史。徽菜曾一度享誉大江南北，成为中国最具影响力的地方菜系。但由于徽菜的烹饪技艺都是通过师傅带徒弟“口口相传”的方式传承下来的，而且是手工操作，存在着一定的随意性，缺乏科学的量化标准，以致菜肴质量参差不齐，更难以实现规模化、连锁化经营。

为了弘扬徽文化，传承、创新和发展徽菜，满足徽菜品牌科学管理的现实需要，规范徽菜企业的经营行为，促进徽菜产业标准化的健康发展，培养优秀的徽菜技术人才变得尤为重要。为此，安徽徽厨技师学院联合安徽省徽菜标准化技术委员会、安徽人民广播电台，依据《中国徽菜标准》(2009·11)编写了《中国徽菜标准菜谱(第一辑)》一书。该书是系列中国徽菜标准菜谱中的第一本，共收录了传统徽菜中最经典的82个菜品。后面，我们还将陆续推出徽菜中的传统菜、民间菜、原生态菜、养生菜、创新菜及寺院素菜、面点等标准菜谱。

# 《中国徽菜标准菜谱（第1辑）》

## 书籍目录

皖南风味 徽州臭鳊鱼 徽州毛豆腐 绩溪干锅炖 胡氏一品锅 红烧划水 石耳炖土鸡 红烧石鸡  
中和汤 笋焖饭 绩溪炒粉丝 冬瓜烧鱼 全家福 火腿炖甲鱼 问政山笋 茶笋炖排骨 葛粉圆  
子 笋干烧肉 徽式鳝糊 干贝萝卜 红烧石斑鱼 馄饨鸭 徽州刀板香 花蕊海参 黄山一绝 毛  
峰鸡丝 太白鱼头 地藏黄精饼 秋浦花鳊 沙锅老豆腐 十八罗汉锅皖江风味 毛峰熏鲥鱼 椒盐银  
鱼排 无为熏鸭 富贵胭脂鱼 裕溪夹口鱼松 浓汤靴鱼头 石耳炖江鲈 香辣鲥鱼 香炸双味刀鱼 梦都临湖  
老鸭煲 梦都豆腐羹 珍珠鱼翅皖北风味 阜阳板鸡 萧县葡萄鱼 符离集烧鸡 霸王别姬 多味楼坛焖肉 将  
军鸭 肉末大乌参 缠丝肉 地锅羊肉 芙蓉狮子头 滑羊肉 手抓羊肉 天都煮肥牛 王府风味骨 王府烤羊  
肉 王府老豆腐合肥风味 荠菜圆子 李鸿章杂烩 风羊火锅 王义兴板鸭 面鱼锅仔 三河香酥鸭 三河小炒  
三河蒸汪丫鱼 三河虾糊 咸鸭爪 粽香排骨 红烧土公鸡淮南风味 八公山豆腐 奶汁淮王鱼 八公山豆腐  
饺 八公山豆腐排 湖山一色 金丝灌汤豆腐球 金汤千张卷 丽花豆腐酥 葡萄豆腐 清汤豆腐圆 蟹黄银丝  
羹 玉树麒麟豆腐

# 《中国徽菜标准菜谱（第1辑）》

## 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](http://www.tushu000.com)