

《一生不得不做的300种湘菜》

图书基本信息

书名：《一生不得不做的300种湘菜》

13位ISBN编号：9787543307926

10位ISBN编号：7543307928

出版时间：1998-7

出版社：天津科技翻译出版公司

作者：孟健

页数：150

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

《一生不得不做的300种湘菜》

内容概要

湘菜擅长香酸辣，讲究实惠，其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。本书是“新八大菜系”丛书之一，主要介绍了从湘菜中精选出的300种菜的寻常原料和简约技法，让你体味湘菜的创意组合。这些菜具有代表性、实用性、可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

《一生不得不做的300种湘菜》

书籍目录

肉类 烤酥香肉 水晶肴肉 腊肉 红煨方肉 叉烧香肉 走油豆豉扣肉 五香焦肉 冬笋腊肉 蜜汁火方 芥末薄片肉 焦酥肉卷 火方冬菇 焦盐肘子 玻璃肘子 干贝绣球肉丸 黄瓜酿肉 咕老肉 麻辣肉丁 麻辣豆腐 荷包豆腐 酱爆肉片 焦炸肉带饼 腊叶合蒸 珍珠丸子 炸小猪排 糖醋溜里脊 锅巴里脊片 软炸桃仁里脊 冬笋里脊片 蛋包里脊 网油猪肝球 金银猪肝 氽肝尖汤 竹笋肝膏汤 酸辣肚尖 五元蒸肝片 芥末白肚 凉拌腰片 软炸腰花 网油腰卷 钩吊香腰 凤尾腰花 面包贴腰片 五色彩肠 五香炎肠 烧大肥肠 炸灌小肠.....禽蛋类海鲜类素菜类

《一生不得不做的300种湘菜》

编辑推荐

湘菜擅长香酸辣，讲究实惠，其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。本书是“新八大菜系”丛书之一，主要介绍了从湘菜中精选出的300种菜的寻常原料和简约技法，让你体味湘菜的创意组合。这些菜具有代表性、实用性、可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。寻常原料，创意组合。简约技法，无限妙用。经典体验，超值享受。

《一生不得不做的300种湘菜》

精彩短评

1. 书质量相当差，是盗版书。2.内容也是很简单，做的菜也是千奇百怪的，不能说是湘菜，是杂菜系。
2. 这本是偶同事买的，情况应该是可以的
3. 孟子讲“治大国如烹小鲜”，治大国易耶？小鲜易耶？皆不易，但或理相通。佐料不可缺，缺之少味；火候不可差，不足则不熟，过之则滥；搭配不可粗，合理搭配成功在即，不合理搭配，失之意味也。湘菜好吃，不过辣哟，正所谓，川菜不怕辣，湘菜怕不辣，而且湘菜油也是相当大的，想吃清淡也可，来个雪里红肉沫，或者清炒莴笋丝，生活之味，浓淡在于自己调配，亦如他事之松弛有度。此三百种，家常能做一百有五十，不过也可以了，食不厌精，慢慢去体会呗，贵在实践，从中摸索，这次这个量放盐多少，做到有数，下次调整，长期不懈，定出成绩，哈哈，马斯洛人有五种需求，这第一生理需求一定要满足啊，否则人生无味矣，可惜可惜。袁枚有《随园食谱》，亦很精品！总之，吃事不可小觑！
4. 好吃又好看
5. 菜品丰富，300种，价钱合理。

《一生不得不做的300种湘菜》

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