

《淮扬菜掌门大师经典集》

图书基本信息

书名：《淮扬菜掌门大师经典集》

13位ISBN编号：9787506445795

10位ISBN编号：7506445794

出版时间：2007-10

出版社：中国纺织

作者：薛泉生

页数：111

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

《淮扬菜掌门大师经典集》

内容概要

淮扬菜是世界知名的中国四大菜系之一，是长江中下游（扬子江）、淮河流域的代表风味。淮扬菜滥觞于扬州，辉煌于扬州，是扬州悠久文明瑰宝之一，扬州是淮扬菜系的核心区。

历史上扬州就有许多名厨名菜载入史册，如清代李斗撰的《扬州画舫录》就记有江郑堂烹制的“十样猪头”、“张四回子”烹全羊”、江银山烹制的“没骨鱼”、管大烹制的“骨董汤、鱼糊涂”、孔仞庵烹制的“螃蟹面”、文思和尚烹制的“文思豆腐”、小山和尚烹制的“马鞍桥”等。清代袁枚《随园食单》记有扬州程立万家煎豆腐，扬州的洪府粽、千层馒头、运司糕以及扬州定慧庵僧人素面等。

《淮扬菜掌门大师经典集》

书籍目录

水产类 1 糟蒸鲥鱼 2 乾隆大包翅 3 红烧河豚 4 春笋(鱼回)鱼 5 原焖鱼翅 6 荠菜
鳊鱼 7 绣球鱼皮 8 秋白烩鱼皮 9 大烧马鞍桥 10 鱼翅干丝 11 金脆虾爆鳝 12 炝虎尾
13 甲里藏珍 14 明珠扒刺鳝 15 银翅玉吻 16 瑶翅烙白玉 17 老蚌怀珠 18 鲍汁鱼云
19 鞭花炖(鱼回)鱼 20 醋熘鳊鱼 21 瑶术炖白菜 22 将军过桥 23 双皮刀鱼 24 鲨
鱼菜羹 25 酥(火靠)鲫鱼 26 金丝鱼片 27 拆烩鲢鱼头 28 明珠烧二海 29 刺参扒猴头
菇 30 上汤辽参扒鱼唇 31 上汤海鲜大会 32 翠珠鱼花 33 盘丝鱼 34 桃园结义 35
鱼翅虾蟹斗 36 白汁(鱼回)鱼 37 奶汤小巴鱼 38 葱烤鳊鱼 39 蟹粉扒鱼唇 40 水晶鱼
41 豉椒蒸扇贝 42 飞燕迎春 43 葫芦虾蟹 44 三鲜鱼捶畜肉类禽肉类素菜类、其他

《淮扬菜掌门大师经典集》

章节摘录

插图

《淮扬菜掌门大师经典集》

精彩短评

- 1、如果算是欣赏画册，那还行；
作为烹饪用书，性价比太低！区区几页，很大的开本，厚纸本，没什么太多内容。
- 2、真的蛮好的
- 3、图片精美，，文字偏少。鱼类菜过多，肉类太少
- 4、不详细，适合欣赏

《淮扬菜掌门大师经典集》

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