

# 《鲜香酥嫩安徽菜》

## 图书基本信息

书名：《鲜香酥嫩安徽菜》

13位ISBN编号：9787800696381

10位ISBN编号：7800696383

出版时间：2004-11-1

出版社：中国民族摄影艺术出版社

作者：醉翁亭饮食文化有限公司

页数：96

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)

# 《鲜香酥嫩安徽菜》

## 内容概要

上海菜可称集江南大成的菜系，它融会了苏、浙、淮扬三大菜系的特点。上海菜的关键是“上海”二字，必须原汁原味，从选料、口味、火工、调料，颜色、形状到餐具、环境、菜点名称等，都要有十足的上海风格。有人将上海菜区分为“本帮菜”及“海派菜”。清末民初，16种地方风味并存上海，号称16帮，上海菜是本地菜，故称本帮。本帮菜馆多榜样正宗原味，其实亦糅合了不少苏锡菜。“海派菜”即新派上海菜，较多地吸收了粤、川、宁、扬、苏锡等地方风味及西餐的烹饪手法，讲究推陈出新。上海菜的烹饪手法以红烧、生焗、滑炒、蒸、煨、糟为多。如红烧河鳗，加料料重，经大中小三种火候几十分钟的烹制，使鱼体胶质多溶于汤汁，不用淀粉勾芡，汤汁自然浓腻如芡，成品红润光亮，外皮不破，实则软烂脱骨，入口肥腴鲜甜，堪称浓油赤酱类菜肴的代表。清淡素雅的首推夏秋季节的糟货，如糟鸡、糟猪爪、糟门腔、香糟毛豆、糟茭白等，而荠菜春笋、水晶虾仁、冰糖甲鱼、碧螺春蟹肉鸡柳等也以鲜嫩清淡见长。

# 《鲜香酥嫩安徽菜》

## 书籍目录

安徽菜介绍

1 特色菜

2 肉类

3 水产类

4 素菜类

5 汤羹类

6 主食类

# 《鲜香酥嫩安徽菜》

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