

<<名菜名点赏析>>

图书基本信息

书名：<<名菜名点赏析>>

13位ISBN编号：9787030351005

10位ISBN编号：7030351002

出版时间：2012-8

出版时间：科学出版社

作者：杨存根，闵二虎 主编

页数：133

字数：216000

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：<http://www.tushu007.com>

<<名菜名点赏析>>

内容概要

为进一步提升餐饮从业人员的文化素养，加深他们对烹饪文化的了解，我们特编写了本书。

本书作为烹饪专业的一门重要文化素养课程，在内容采集上，根据现代职业学生的实际情况，以名菜名点的故事典故引入，增加了可读性，符合职业学生的心理和认识规律。

本书分上下两篇，十个单元，共四十三道名菜，四十道名点，分别介绍了名菜名点的历史典故，用料与烹调方法，菜点特点，营养标签。

本书可作为职业学校烹饪专业，旅游服务与管理专业，酒店服务与管理专业的素养教材，还可作为烹饪爱好者的读本。

<<名菜名点赏析>>

书籍目录

名菜赏析篇

单元一 辣文化餐饮集聚区名菜赏析

- 1.1 辣文化餐饮集聚区名菜概述
- 1.2 辣文化餐饮集聚区代表名菜赏析
 - 一、鱼香肉丝
 - 二、回锅肉
 - 三、水煮肉片
 - 四、灯影牛肉
 - 五、砂锅焖狗肉
 - 六、宫保鸡丁
 - 七、太白鸡
 - 八、豆花江团
 - 九、夫妻肺片
 - 十、麻婆豆腐

单元二 北方菜集聚区名菜赏析

- 2.1 北方菜集聚区名菜概述
- 2.2 北方菜集聚区代表名菜赏析
 - 一、涮羊肉
 - 二、北京烤鸭
 - 三、甲第魁元
 - 四、糖醋黄河鲤
 - 五、宫门献鱼

.....

单元三 淮扬菜集聚区名菜赏析

单元四 粤菜集聚区名菜赏析

单元五 清真餐饮菜集聚区名菜赏析

名点赏析篇

主要参考文献

<<名菜名点赏析>>

章节摘录

版权页： 2.1 北方菜集聚区名菜概述 北方菜集聚区名菜是以北京、天津、山东、山西、河北、河南、陕西、甘肃及东北三省为主的餐饮区饮食名菜为主。

重点建设鲁菜、津菜、冀菜创新基地，建立辽菜、吉菜、黑龙江菜研发基地。

山东菜又称为鲁菜，素以“选料讲究，制作精细，技法全面，调和得当”而闻名遐迩。

鲁菜的共同特点是味鲜形美，以鲜为主，制作精细，善用火候。

鲁菜在我国北方地区占有重要地位，当今北方许多名菜中有不少都源于鲁菜，故山东有“烹饪之乡”的盛誉。

鲁菜可分为济宁风味、济南风味、胶东风味、孔府菜。

济宁风味菜肴，素以烹制河鲜以及干鲜珍品见长，历经多年的演变，在当地盛传着大量的传统风味名菜，为鲁菜的发展奠定了基础。

济宁地区的传统菜点品种繁多，形佳味美，很大程度上继承和发扬了市肆和民间风味菜品的优点。

烹调方法以烧、扒、煨、炸、炒见长。

名菜有糖醋鲤鱼、锅烧肘子、香酥鸭、清炖甲鱼、炒木须肉、葱爆羊肉、老卤烧鸡、五香牛肉、酱驴肉等。

济南风味菜肴制作精细，讲究口味，注重火候，素以清、鲜、脆、嫩而著称。

烹调方法多样，以爆、炒、烧、炸为主，选料严格，刀工精细，调味多样，善于用汤。

清汤色清而鲜，奶汤色白而醇，色形俱佳，特别是奶汤与济南的蒲菜、茭白等制成的汤菜，汤鲜醇而清香，菜品“色、香、味、形”俱佳。

名菜奶汤蒲菜、清汤燕菜、油爆双脆、糖醋黄河鲤鱼、九转大肠、蝴蝶海参等均是济南名菜。

胶东风味菜肴擅长爆、炸、扒、熘、蒸等烹调方法，尤其在烹制海味菜品上以鲜为主，偏于清淡，菜肴在制作上加工迅速，注重原形，保持原味，烹调方法多采用蒸、煮、扒、爆、炒、熘等。

名菜有清蒸加吉鱼、炒八带鱼、油爆海螺、炸蛎黄、熘蟹黄、扒原壳鲍鱼、烤大虾、葱烧海参、福山烧小鸡、（烤加吉鱼、烤小鸡、烤大排）等。

孔府菜是我国最著名的官府菜。

孔府菜是以济宁风味为基础、以“至圣先师”孔夫子“精食”思想为指导、具有一整套严格的饮宴规章、风味独特的官府菜，有着“钟鸣鼎食”的封建贵族饮食文化色彩。

孔府菜中分为宴席菜和家常菜两大类，著名的“孔府三宴”有喜宴、寿宴和家宴。

鲁地环境优越，物产丰富多样，天然粮仓质优量大，蔬菜调料种类繁多，水果产量全国第一，畜禽蛋产品质量可观，海产河鲜四时应市，琼浆美酒不胜枚举。

黑龙江菜是由本地传统菜和清代以来传入的鲁菜并结合俄、英、法等国烹饪技法而构成的。

境内盛产大豆、高粱及蔬菜果品，丰富的山珍野味，如松茸、元蘑、白蘑、榛蘑、榆黄蘑、猴头蘑、黑木耳等珍贵的菌菜，哈士蟆、大马哈鱼为本地特产。

黑龙江菜的烹法以煮、炖、氽、炒、生拌、凉拌为主。

<<名菜名点赏析>>

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:<http://www.tushu007.com>