

<<创新风味篇>>

图书基本信息

书名：<<创新风味篇>>

13位ISBN编号：9787216038973

10位ISBN编号：7216038975

出版时间：2004-1

出版时间：湖北人民出版社

作者：刘念清

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>

<<创新风味篇>>

内容概要

襄郢风味盛行于汉水流域，包括郢阳、光化、樊城、随州等地。
[它以家畜为主料，杂以鱼鲜，精通红扒熘炒，入味透彻，汤汁少，软烂酥香，回味悠长。
山珍菌果烹制亦为熟练，鱼鲊扎蹄秉承古风，此乃鄂菜之北味。

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。
鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馐以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼丸和米制品小吃为主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

我们希望通过该书的出版，能高扬起鄂菜大旗，使鄂菜能在武昌鱼游向全国，在蒸菜、煨汤香溢九州之后，能系统地走向全国，为博大精深的中国饮食文化在世界的传播尽一份绵薄之力。

<<创新风味篇>>

书籍目录

一、描摹自然 惟妙惟肖 1. 蛟龙戏珠 2. 香橙玉米鱼 3. 富贵牡丹虾 4. 雀巢杏仁鸭脯 5. 橙汁菠萝鱼 6. 丽花白菜 7. 大碗麻婆牛蛙二、延承古风 决胜一筹 8. 五柳财鱼丝 9. 鲍汁娃娃菜 10. 葱爆双花 11. 尖椒福寿螺 12. 福寿千层肉 13. 银杏水晶虾仁三、菜点合一 独辟蹊径 14. 植椒牛蛙 15. 醋香锅贴鸡 16. 西红柿疙瘩牛腩煲 17. 干锅琵琶虾 18. 芝麻蛋酥四、中西合璧 相得益彰 19. 怪味三文鱼 20. 开胃三文鱼露笋卷 21. 香槟蟹 22. 果椒娃娃菜 23. 苣荬熏鸡 24. 烧汁烤鳗鱼 25. 蒜茸焗蜗牛 26. 香草炮凤爪 27. 碧玉鸡翅五、更材易质 天然偶成 28. 素鳝丝 29. 卤水八宝甲鱼仔 30. 雪球藏金翅 31. 咸黄鸭卷六、巧用脚料 神奇有效 32. 糟香猪尾 33. 麻香寸骨 34. 大碗鸭血划水鱼肚裆 35. 香麻鸭排 36. 砂锅红烧鱼云七、盘饰器具 革故鼎新 37. 砧板酱排骨 38. 木瓜炖雪蛤 39. 荆楚乳羊腿 40. 清汤重型筒鸡球 41. 虫草长寿龟 42. 龙虾献宝 43. 金丝马蹄海鲜圆八、调味真谛 变化有序 44. 煎酿墨鱼丸 45. 味淋八爪鱼 46. 风味鳊鱼 47. 烧汁烤牛蛙 48. 双味蒸扇贝 49. 鸡汁兰花鲍鱼 50. 酱汁乳鸽 51. 豉椒烤鲜鱿 52. 豉汁蒸鱼头 53. 鲍汁蝶鱼头 54. 蒜茸北极贝 55. 香煎鲈鱼九、精菜精做 化拙为巧 56. 鄂式藕卷 57. 时蔬盒夹 58. 串烤虾球 59. 翡翠羹 60. 香菜豆腐派 61. 干锅萝卜 62. 植物四宝 63. 水晶萝卜丸 64. 香辣牛筋冻 ……十、创意联想 独领风骚十一、出奇制胜 打破常规十二、田园气息 返璞归真

<<创新风味篇>>

章节摘录

插图

<<创新风味篇>>

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>