

<<湖南菜家庭套餐>>

图书基本信息

书名：<<湖南菜家庭套餐>>

13位ISBN编号：9787501931231

10位ISBN编号：7501931232

出版时间：2001-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李信贤

页数：96

字数：87000

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>

<<湖南菜家庭套餐>>

内容概要

湖南菜成长于物产丰富的鱼米之乡——长江流域，经过2000多年的演绎，菜色普遍来说以腴滑肥润为主，并以辛辣著称。

当地人多将辣椒当主菜食用，不但兼有南方的甜与北方的咸，更巧妙地融入了当地特色的辣与酸。

最大的特色是清、脆、香、嫩、口味重。

特殊的当地调味佐料则有：豆豉、辣油、茶油、辣酱、茴香、花椒、桂皮等。

其最具特色的食材以腊肉、豆豉与朝天椒为代表。

<<湖南菜家庭套餐>>

书籍目录

家庭享受篇 四菜一汤, 适3~5人共享 左宗棠鸡套餐 左宗棠鸡(主菜) 青韭鲜鱿 辣油耳丝 家常豆腐 冬瓜蛤蜊汤(汤品) 豉椒肉丝套餐 豉妃牛腩(主菜) 酱味笋笋 雪菜鱼柳 冬菜扣鸭 紫菜豆腐羹(汤品) 贵妃牛腩套餐 贵妃牛腩(主菜) 油爆双脆 木须肉 冬菇扒豆苗 凤梨苦瓜汤(汤品) 柴把鸭套餐 柴把鸭(主菜) 左公虾球 芥蓝腊肉 珊瑚苦瓜 木耳子鸡汤(汤品) 湘味豆腐套餐 湘叶豆腐(主菜) 四季牛柳 桂花蹄筋 竹荪排骨汤(汤品) 鸡汁芥菜 南乳鸡翅套餐 南乳鸡翅(主菜) 油辣肚丝 清炒芦笋 彩虹鱼丁 冬菇肉片汤(汤品) 冬笋肚尖丝套餐 冬笋肚尖丝(主菜) 柠汁炸鸡 豉椒生贝 丝瓜烩洋菇 什锦海鲜羹(汤品) 湖南腊肉套餐 湖南腊肉(主菜) 蒜苗牛腱 椒麻里脊球 荷兰豆烩三鲜 蛤蜊豆瓣汤(汤品) 爆炒羊肚丝套餐 爆炒羊肚丝(主菜) 泡椒鸡丁 清炒山野菜 磨菇浓汤(汤品) 茄辣虾球朋友小聚篇 五菜一汤一小点, 适6~8人共享 贵宾莅临篇 七菜一汤一小点, 适8~10人共享

<<湖南菜家庭套餐>>

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>