

<<粤海菜制作教程>>

图书基本信息

书名：<<粤海菜制作教程>>

13位ISBN编号：9787501970896

10位ISBN编号：7501970890

出版时间：2009-10

出版时间：中国轻工业出版社

作者：嵇步春 编

页数：240

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>

<<粤海菜制作教程>>

内容概要

本书是根据国家商务部颁发的《全国餐饮业发展纲要2009-2013》，将我国菜系划分为五大餐饮集聚区，对粤菜集聚区进行了教学程序的阐述。

全书共分六章列举了300余个菜例。

本书从烹调方法、主题味型、原料、工艺流程、工艺要领、风味特色、思考题这七个方面阐述了粤海菜系的精华所在。

此书，适用于全国烹饪专业的高等教育和中、高职教育，也适合全国各大酒店宾馆的中、高级烹调师阅读、参考。

<<粤海菜制作教程>>

作者简介

嵇步春，男，1958年2月出生，江苏兴化人，中共党员。

中国烹饪大师、江苏烹饪大师、江苏餐饮业领军人物、扬州烹协副秘书长、扬州名厨专业委员会副主任、中国淮扬菜烹饪大师、中国煤矿烹饪文化研究会副秘书长、中式烹饪国家级评委、裁判员。中央党校烹饪培训中心特聘教授、江苏

<<粤海菜制作教程>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 水产类菜例 2.1 泰式海蜇 2.2 木瓜沙律虾 2.3 蜜豆炒鱼松 2.4 烟鲳鱼 2.5 炸云腿炒虾球 2.6 木瓜炒银鳕鱼 2.7 蟹黄炒虾球 2.8 百合西芹炒香螺 2.9 秘制一品虾 2.10 豉椒目鱼 2.11 姜葱炒花蟹 2.12 草菇炒鱿鱼 2.13 鸭肝炒明虾片 2.14 火腿明虾卷 2.15 菊隐生鱼卷 2.16 咸蛋黄酿虾丸 2.17 中虾酿玉子豆腐 2.18 芙蓉蒸拆肉花蟹 2.19 蟹粉蒸水蛋 2.20 天麻炖鱼头 2.21 咖喱青口贝 2.22 凉瓜粉丝浸鲈鱼 2.23 花雕鲈鱼块 2.24 海鲜浸酿豆腐 2.25 雪菜黄鱼片 2.26 西柠煎三文鱼虾卷 2.27 香煎目鱼饼 2.28 蜜汁煎河鳗 2.29 香芋煎鱼云 2.30 台山焗鱼肠 2.31 芝士海鲜焗鲜生蚝 2.32 酥炸蛤蜊松 2.33 脆皮香蕉海鲜卷 2.34 泰式脆皮虾王 2.35 酥炸鲈鱼夹 2.36 紫苏炒田螺 2.37 淡糟鲜竹蛭 2.38 龙身凤尾虾 2.39 橘汁加吉鱼 2.40 红焖通心河鳗 2.41 八宝芙蓉鲟 2.42 白炒香螺片 2.43 注油鳗鱼 2.44 吉利虾 2.45 清蒸和乐蟹 2.46 清蒸鲈鱼 2.47 瓦罉焗水鱼 2.48 豉汁蟠龙鳝 2.49 蒸大红膏蟹 2.50 白焯螺片.....第三章 畜肉类菜例第四章 禽蛋类菜例第五章 果蔬类菜例第六章 山海珍品类菜例参考文献

<<粤海菜制作教程>>

章节摘录

第一章 绪论 自从“人猿相揖别”之后，人类就开始使用生产工具，创造赖以生活和生存的物质，取得生活资料，然后凭借发达的大脑创造出灿烂优秀的文化。作为人类文化史来说，衣食住行虽然属于物质文化范畴，但也包含精神文化内容，所以说饮食和烹饪是文化的一个重要组成部分。

亚洲作为世界上最大的洲，其饮食历来以其独特深厚的文化底蕴被世人所称道。

亚洲饮食历来以中国烹饪为中心发源地，素有四大流派之分，即齐鲁、粤海、川湘、淮扬四大流派，在粤海大菜系中又以粤菜为中心，其文化内涵不仅辐射港、澳、台、黔、贵、琼、闽等省和地区，也包括新加坡、马来西亚、泰国、菲律宾等国家。

一、广东风味 粤菜由广州菜、潮州菜和东江菜三大流派组成。

广东地跨亚热带，北回归线横贯中部，气候温和，夏长冬短，四季常青，动植物资源丰富。

北部多丘陵山地，盛产山珍野味；中部的珠江平原和东部的潮汕平原一土地肥沃，盛产稻谷鱼虾、水果、甘蔗、油料；海岸线较长，且多港湾渔场，盛产各种海产品。

加之广东是中国南方对外贸易枢纽，故“天下之食货，粤东几尽有之，粤东所有之食货，天下未必尽有也”，为广东菜的发展提供了得天独厚的物质基础。

.....

<<粤海菜制作教程>>

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>