

<<顺德菜>>

图书基本信息

书名：<<顺德菜>>

13位ISBN编号：9787546404356

10位ISBN编号：7546404355

出版时间：2011-7

出版时间：成都时代出版社

作者：许新福

页数：89

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>

<<顺德菜>>

内容概要

顺德，民间古称凤城，是粤菜的主要发源地之一，向来有“食在广州，厨出凤城”的说法。

《顺德菜（附光盘）》精选了极富特色的顺德当地菜164种，包括被称为顺德菜一绝的各种水鲜、有滋有味的乡土畜肉、惹味的散养家食、新鲜的乡野蔬果、豆制品、菌类以及独具特色的当地名小吃，配以精美的图片和易学易上手的做法，让人胃口大开，精彩内容绝对不容错过。

<<顺德菜>>

书籍目录

第一章 顺味顺心顺德菜

- 一、起源于秦汉，辉煌至今的顺德菜
- 二、清爽真味原生顺德菜
- 三、厨出凤城——顺德厨师三大绝技

第二章 样样皆美味的顺德佳肴

一、鲜美生猛水产

顺德板蒸鱼头

冰镇黄鳝片

豉汁蒸西江钳鱼

顺德煎焗桂花鳝

秘制焖鱼

荷芹炒鱼松

煎焗鱼嘴

一品海参

大芥菜浸鱼球

顺德煎焗缩骨鱼

咸鱼茄子煲

顺德草鱼肠

燕麦鱼头

显贵鲮鱼球

古法蒸江鲫

凉拌鱼皮

顺德拆鱼羹

鱼云羹

姜丝蒸鲩鱼干

鲮鱼干腊味煲仔饭

锅子胜瓜鱼腐

鱼腐扒菜胆

西芹炒鱼滑

砂锅焗大头鱼

顺德酿鲮鱼

顺德鱼松胡椒萝卜

菊花鱼生

牛奶木瓜浸鱼肚

酥香鱼柳茄子

鲜腐竹煮鲮鱼滑

翅汤凉瓜青煮鱼皮饺

顶骨大鳝

顺德小炒皇

顺嫂鱿鱼圈

煎焗凤鳝

六味烩长鱼

鲜虾芡实煲

韭菜花炒河虾

咖喱蟹

<<顺德菜>>

姜葱蟹
美极河虾
带子酿明虾
冰镇虾芥
韭菜炒河虾
桂花炒珧柱
发菜扣蚝豉
菜远炒水蛇片
美极蛇碌
青笋拌海蜇
珧柱扒豆苗
虫草花炒螺片
田鸡什锦煲
陈皮枣蓉蒸水蛇柳
穿心水鱼

二、滋味乡土畜肉

顺德板蒸排骨
顺德煎焗排骨
排骨蒸陈村粉
姜汁浸猪腰
顺德竹筒肉
大良野鸡卷
小瓜炒上肉
煎焗竹肠
铜盘焗猪杂
白灼肚尖
炭烧猪颈肉
蜜汁猪颈肉
白雪红梅
脆炸咸猪手
榄香炒豆角
脆皮大肠
肉蓉蒸豆腐
茶树菇炒猪颈肉
金牌蒜香排骨
菠萝生炒骨
鱼米飘香
自制腊味煲仔饭
卤水拼盘
萝卜蚊猪大肠
指天椒炒牛腩
牛仔骨炆茄子
姜葱焗牛肚
茄汁焖牛尾
锅贴牛蹄
干煎牛仔骨
驴肉煲

<<顺德菜>>

秘制扣羊肉

红烧东山羊

红炆羊蹄

三、惹味散养家禽

顺德煎焗鸡

顺德吊针鸡

顺德污槽鸡

清香鸡

清鸡汤

凤城四杯鸡

葱油白切鸡

牛奶炖鸡

韭菜薹炒鸡杂

沙锅椰青浸鸡

荷叶蒸鸡

子姜焖鸡

胜瓜炒鸡什

彩虹滑蛋

钵仔禾虫焗蛋

凤巢三丝

荷香蒸吕田腊鸭

香焖青头鸭

荔荷煲大鸭

红蚊家鹅

石锅真味鹅肾

顺德羊额烧鹅

茶树菇焖雁鹅

顺德碌鹅

燕窝白鸽蛋

四、新嫩乡野蔬果、豆制品和菌类

燕麦上素烩瓜环

生嗜豆角

顺德炒三秀

生炒水东芥菜

凤城酿节瓜

冰镇芥蓝

沙茶酱三脆

酱爆怀山

香菇冬瓜球

泰汁海皇豆腐

鸡汁白菜豆腐

木耳炒怀山

生炒三寸菜心

梅菜炒菜心

果仁金瓜

煎酿藕片

生炒芥菜心

<<顺德菜>>

酱爆莲藕
凉拌西兰花
冰镇四宝
高汤四宝蔬
鲍汁豆腐
鲍汁金菇滑豆腐
双皮豆腐
西芹木耳炒怀山
玉环鲍汁白灵菇
椒盐茶树菇
鸡汤珍菌
飘香茶树菇
鲜果爽爽肉
石锅烧六福果

五、特色小吃

大良煎虾饼
桂花红豆糕
双皮奶
大良金榜牛乳
大良炸牛奶
锅贴牛奶
凤城春花卷
均安煎鱼饼
毋米粥
三丝炒陈村粉
南瓜烙
大良崩砂
炸汤圆
伦教糕
怀旧薯饼
鸡仔饼
龙江煎堆
粗麦包
紫薯包
玉米堆

<<顺德菜>>

编辑推荐

顺德菜一绝鲜活生猛水产：顺德板蒸鱼头、顺德拆鱼羹、顺德草鱼肠、鱼腐扒菜胆、顺德酿鲮鱼、顺德小炒皇、顶骨大鳝、桂花炒珧柱、菜远炒水蛇片…… 滋味乡土畜肉：排骨蒸陈村粉、大良野鸡卷、家乡竹筒肉、锅贴牛蹄、驴肉煲…… 惹味散养家禽：凤城四杯鸡、顺德污槽鸡、顺德吊针鸡、荷香蒸吕田腊鸭、燕窝白鸽蛋…… 新嫩乡野蔬果、豆制品和菌类，凤城酿节瓜、生炒水东芥菜、鸡汤珍菌、生炒三寸菜心、双皮豆腐…… 特色小吃：双皮奶、大良金榜牛乳、大良炸牛奶、均安煎鱼饼、大良崩砂、龙江煎堆、伦教糕…… 清爽，真味，原生态……最纯正地道的顺德菜式160余例 生猛水产、乡土畜肉、散养家禽、乡野蔬果、特色小吃……样样皆美味。精美全彩图文，详细制作过程，美食特色点评，独到心得传授。

<<顺德菜>>

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