

<<经典传统滇菜暨精品创新滇菜选>>

图书基本信息

书名：<<经典传统滇菜暨精品创新滇菜选>>

13位ISBN编号：9787548904526

10位ISBN编号：7548904525

出版时间：2011-9

出版时间：云南美术

作者：杨艾军

页数：179

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>

<<经典传统滇菜暨精品创新滇菜选>>

内容概要

杨艾军主编的《经典传统滇菜暨精品创新滇菜选》既有滇菜独特原料的背景，又有制作的分解图片及营养分析等，以图说菜，以文叙事，集知识性、观赏性、可读性、趣味性、收藏性为一体，具有实用性和可操作性，开启了编写“食谱”的一条新路径使用。

<<经典传统滇菜暨精品创新滇菜选>>

书籍目录

金钱云腿
冷片壮牛肉
夹沙乳扇卷
酥炸云虫
清蒸金线鱼
锅贴乌鱼
火理砂锅鱼
汽锅鸡
香茅草烤鸡
甜 头炒刹鸡
白花酥鸭
小刀鸭
云南春卷
汤爆肚头
黑芥炒肉丝
宣威小炒肉
栗子粉蒸肉
冬菜扣肉
芭蕉叶包烧牛肉
炸牛干巴
炊锅
白油鸡
炭烤松茸
公爆牛肝菌
酿小瓜
酥红豆
金钱洋芋饼
锅贴乳饼
过桥米线
大救架
小锅米线
小锅卤饵丝
鳝鱼米线
都督烧卖
摩登粑粑
烧饵
铜锅火腿豆焖饭
香竹饭
菠萝紫米饭
五色花糯米饭
苍洱冻鱼
松露鹅肝
松露千层肚
冰封山珍芥蓝
冰镇山椒鲜鱿鱼

<<经典传统滇菜暨精品创新滇菜选>>

滇香香酥豆
凉拌鲜花
玫瑰乳球
金丝乳扇卷
汽锅松露
松茸五福盅
石锅金线鱼
松露牦牛排
银鱼虎掌菌
菌香酱辽参
椒香江鱼皮
折骨鱼头烩饵丝
粉蒸海鲜
砂锅鱼头煲
虫草鲍参菌
茶王菌皇普洱茶
五味上上签
山官牛头
腊味小刀鸭
野花炒山鸡
云岭小炒腊肉
山珍双鲜饼
爆炒羊肚菌
彩云时蔬煲
七彩天麻时蔬鲜
锅仔自磨豆腐
牛肝菌忌廉汤
约园养生汤
鸡 牛肉烧卖
山珍双饺
任亚大包
翡翠蚕豆包
鲜花酥饼
滇式桂花糕
水牛奶炖皂仁

<<经典传统滇菜暨精品创新滇菜选>>

章节摘录

版权页：插图：历史文化春卷，春日食用春卷，有迎春迎新之意。

春卷是从『春盘』发展变化而来的。

早在晋代，古人在立春之日互馈『春盘』而食。

到了唐宋时期，食『春盘』，之风更盛。

杜甫有一春日春盘细『生菜』诗句，苏轼也留下了『音蒿黄韭试春盘』之句。

古时的春盘从用料及制作都比较简单，一般的春盘均是用薄饼（春饼）卷蔬菜食用。

随着社会经济和烹调技艺的发展，春盘内卷入的食料也在不断地增多，为了食用及买卖方便，干脆包成卷油炸而食。

也许春盘就是这样演变为『春卷』的。

明代以前未见春卷一词，据清宫御膳房档案载：在乾隆皇帝1765年下江南时，其膳食中就有春卷。

『云南春卷』，应是明、清时期从江南移民至滇的人士流传下来，而后根据云南的物产情况改良而成的。

云南春卷与其他地方的春卷比有一些不同之处：第一，卷小。

第二，皮是用鸡蛋液加面粉抓浆起劲，兑水下锅摊成。

第三，馅料配料多，如虾米、东菇、鲜笋、火腿，还要香椿、韭菜，调味时要加甜酱油，炒成馅料，卷制而成。

成菜外香脆、里鲜嫩、成而回甜。

<<经典传统滇菜暨精品创新滇菜选>>

编辑推荐

《云南省饮食文化系列丛书:经典传统滇菜暨精品创新滇菜选》为《云南省饮食文化系列丛书》之一,由杨艾军主编。

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>