

新概念中华名菜谱



[新概念中华名菜谱 下载链接1](#)

著者:谢定源主编

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1999-09

装帧:平装

isbn:9787501924790

内 容 提 要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。本书从湖北的政治、经济、历史、文化的发展状况和对湖北名菜总体特征的量化分析这两个全新视角，诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。它是自各类菜谱面市以来科技含量高、文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法，每款名菜都特设了以下小节：名菜品种举一反三的“菜品花样变化”；使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”；从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。另外，名菜的制作流程以图表表示，使人一目了然，体现了菜谱编写的新理念。

作者介绍:

目录: 目录

(凡菜品前标有“*”标记的, 文前均配有图片)

一 湖北菜的历史与现状

- 1.湖北菜的萌芽期
- 2.湖北菜的开拓期
- 3.湖北菜的积累期
- 4.湖北菜的茁长期
- 5.湖北菜的成熟期
- 6.湖北菜的繁荣期

二 湖北菜发展的有利条件

- 1.地理与物产优势
- 2.政治与经济优势
- 3.历史与文化优势
- 4.理论与技术优势
- 5.风味与品种优势
- 6.群众基础与声誉优势

三 湖北名菜总体特征的量化分析

- 1.湖北名菜品种类型的量化分析
- 2.湖北名菜刀工成形的量化分析
- 3.湖北名菜烹调方法的量化分析
- 4.湖北名菜滋味类型的量化分析
- 5.湖北名菜色彩的量化分析
- 6.湖北名菜质感的量化分析

7.量化分析结果及其结论

四 湖北名菜精品解说

- 1.蟹黄鱼翅解说
- 2.海参圆子解说
- 3.鸡茸笔架鱼肚解说
- 4.油烹银鱼干贝解说
- 5.冬瓜鳖裙羹解说
- 6.全家福解说
- 7.红烧鱼回鱼解说
- 8.葡萄鳜鱼解说
- 9.珊瑚鳜鱼解说
- 10.双黄鱼片解说
- 11.明珠鳜鱼解说
- 12.葱火靠鲫鱼解说
- 13.清蒸武昌鱼解说
- 14.海参武昌鱼解说
- 15.油焖缩项鳊解说
- 16.红烧瓦块鱼解说
- 17.荆沙鱼糕解说
- 18.橘瓣鱼汆解说
- 19.空心鱼圆解说
- 20.糍粑鱼解说
- 21.菊花财鱼解说
- 22.黄焖甲鱼解说
- 23.虫草八卦汤解说
- 24.红烧鲶鱼解说
- 25.二回头解说
- 26.皮条鳝鱼解说

- 27.糖桔鳝丝解说
- 28.鄂南石鸡解说
- 29.煨鲤鱼解说
- 30.虾解说
- 31.软煎虾饼解说
- 32.酥微糊蟹解说
- 33.沉湖明珠解说
- 34.珍珠圆子解说
- 35.粉蒸肉解说
- 36.应山滑肉解说
- 37.黄州东坡肉解说
- 38.千张肉解说
- 39.蟠龙菜解说
- 40.元宝肉解说
- 41.黄焖牛肉解说
- 42.藜蒿炒腊肉解说
- 43.紫菜苔炒腊肉解说
- 44.夹沙肉解说
- 45.状元油解说
- 46.桂花炙骨解说
- 47.虎皮蹄解说
- 48.虾蛋蹄筋解说
- 49.核桃腰解说
- 50.荷花肚解说
- 51.小笼粉蒸牛肉解说
- 52.火腿牛鞭解说
- 53.蜜枣羊肉解说
- 54.米酒蒸鸡解说
- 55.板栗烧仔鸡解说
- 56.琵琶鸡解说
- 57.翰林鸡解说
- 58.瓦罐鸡汤解说
- 59.芙蓉鸡片解说
- 60.爆野鸡丁解说
- 61.八宝全鸭解说
- 62.红烧野鸭解说
- 63.母子大会解说
- 64.糖醋麦啄解说
- 65.酥黄雀解说
- 66.熘松花解说
- 67.武当猴头解说
- 68.豆腐盒解说
- 69.三鲜千张卷解说
- 70.椒盐蛋皮椿卷解说
- 71.散烩八宝解说
- 72.银耳柑羹解说
- 73.拔丝猕猴桃解说
- 74.桂花红薯饼解说
- 75.蜜汁山药球解说
- 76.黄陂烧三合解说
- 77.龙凤配解说
- 78.金包银·银包金解说
- 79.白云黄鹤解说
- 80.春笋炒肉解说

“菜品花样变化”索引

主要参考书目

后记

• • • • • (收起)

[新概念中华名菜谱 下载链接1](#)

标签

评论

[新概念中华名菜谱 下载链接1](#)

书评

[新概念中华名菜谱 下载链接1](#)