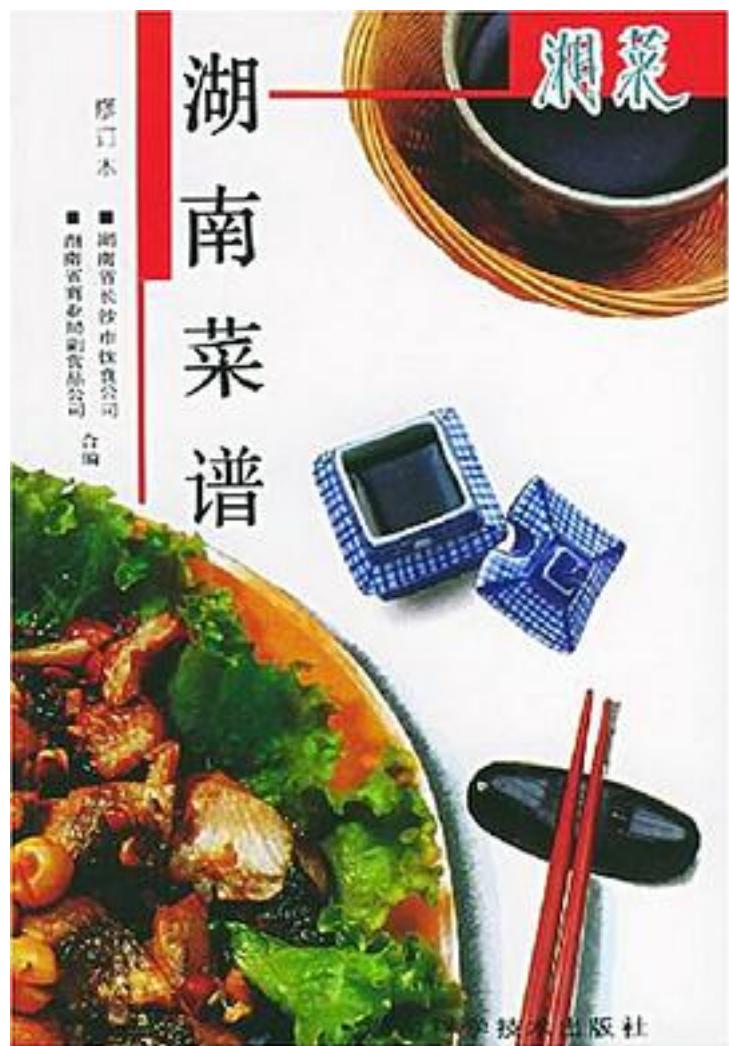


湖南菜谱



[湖南菜谱_下载链接1](#)

著者:刘宏伟

出版者:湖南科学技术出版社

出版时间:1999-7-1

装帧:精装(无盘)

isbn:9787535700940

湖南菜是我国种类众多的地方菜之一。它不仅继承了我国传统的烹饪技艺，而且具有浓厚的地方特点。我们对湖南菜的现有菜品和传统菜肴进行了比较深入的研究和鉴定，经过去粗取精，选编整理成此书，主要目的是供饮食行业职工学习，提高烹饪技术，书中部分大众化菜品也可供厂矿食堂厨师和家庭作改进烹调技术的参考。

本书以菜谱为主，辅以烹饪基础知识。书中名词、术语附有注释。菜谱中主、配、佐料的数量是按大份菜的标准计量的，家庭烹制如主料量少，配、代料也要相就减量。菜肴的装盘方法和配、佐料的选择，以及刀法的运用是按饮食行业传统方法设计的，目的是突出其外形的美观，一般家庭烹制只能适当参照，不必受此限制。

作者介绍:

目录: 一、菜谱

- 1、冷菜类
- 2、猪、牛、羊类
- 3、水产类
- 4、素菜类
- 5、禽蛋类
- 6、山珍海味类
- 7、野味类
- 8、甜品类
- 9、其他类

二、烹饪知识

- 第一章 原料的初步加工
- 第二章 干料的涨发
- 第三章 家禽肉类的分档取料
- 第四章 刀工技术
- 第五章 烹调基本知识
- · · · · (收起)

[湖南菜谱](#) [下载链接1](#)

标签

菜谱

其他

评论

怀念这本菜谱

看着这本书的老版本长大的，囧，，确切说是我妈边看边做，我在旁边口水

[湖南菜谱_下载链接1](#)

书评

[湖南菜谱_下载链接1](#)