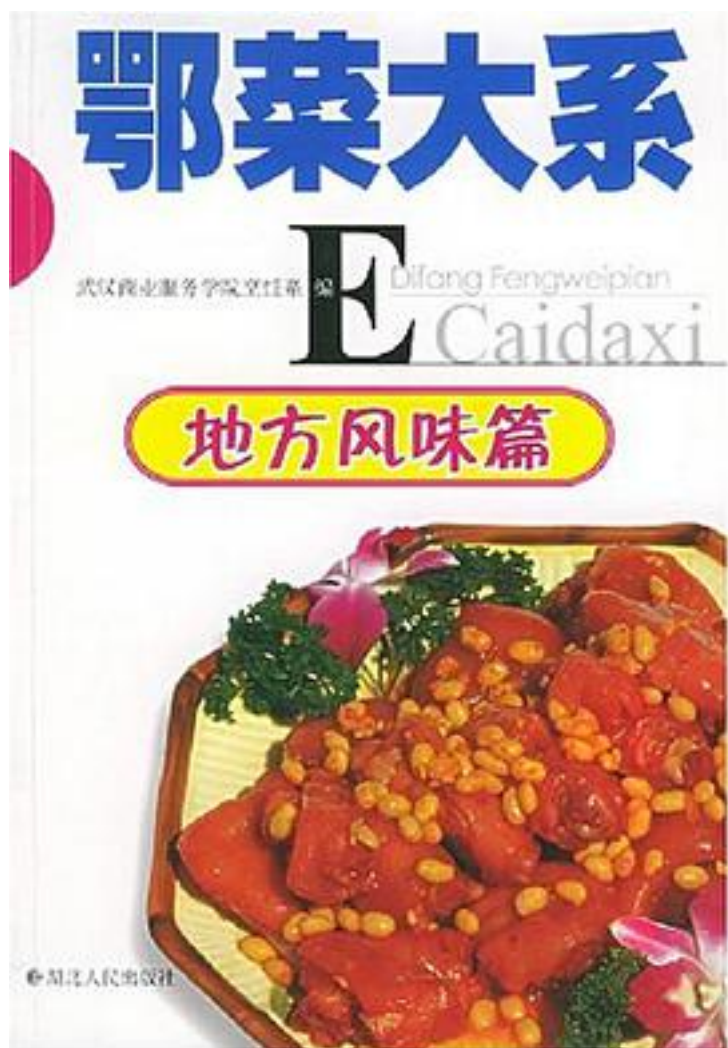


地方风味篇



[地方风味篇_下载链接1](#)

著者:潘东潮 编

出版者:湖北人民出版社

出版时间:2001-1

装帧:简装本

isbn:9787216038690

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馐以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼丸和米制品小吃的主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

鄂菜的发展已有2800年的历史了，鄂菜的前身是楚菜、荆菜，鄂菜菜系经过了漫长的演变，形成了以江汉平原为中心，包括荆南、襄郢、鄂州、汉沔几个支派的大流派。

鄂菜菜系与其他菜系相比有着自己鲜明的特点。鄂菜以水产为本，鱼馐为主，汁浓芡亮，香鲜微辣，注重本色，菜式丰富，筵席众多，擅长蒸、煨、炸、烧、炒等烹调方法，民间肴馐以煨汤、蒸菜、肉糕、鱼丸和米制品小吃为主体，具有滚、烂、鲜、醇、香、嫩、足七美，经济实惠，鄂菜在保持楚乡风味的前提下锐意创新，勇于开拓，顺应时代潮流，日新月异。

我们希望能通过该书的出版，能高扬起鄂菜大旗，使鄂菜能在武昌鱼游向全国，在蒸菜、煨汤香溢九州之后，能系统地走向全国，为博大精深的中国饮食文化在世界的传播尽一份绵薄之力。

作者介绍:

目录:

[地方风味篇 下载链接1](#)

标签

评论

[地方风味篇 下载链接1](#)

书评

地方风味篇 下载链接1