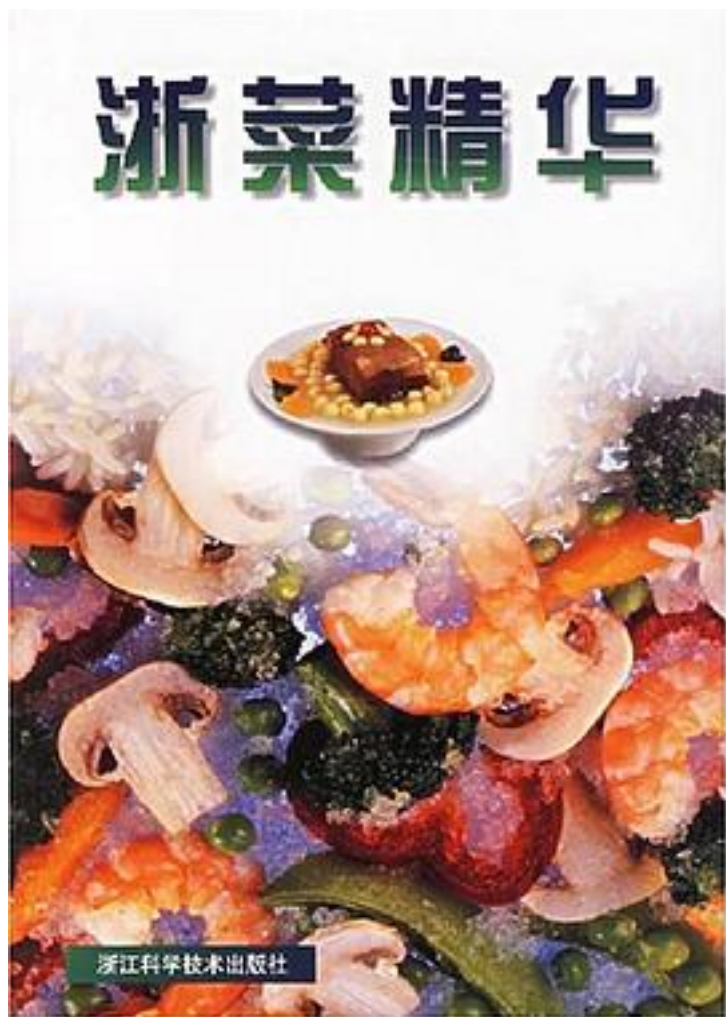


# 浙菜精华



[浙菜精华 下载链接1](#)

著者:吴杰

出版者:建材工业

出版时间:2005-1

装帧:

isbn:9787801597885

《浙菜精华》由各地十余位烹饪名师共同撰写。所介绍66例浙菜均系当地较具风味特色

菜的精品，既有久负盛名的传统菜，又有近些年创新的名菜，集中国浙菜之大全。它不仅反映我国传统和当代佳肴之精华，还体现了中国烹饪的科学性、文化性和艺术性。浙菜是我国著名八大菜系之一。它是由杭洲菜、宁波菜、绍兴菜、温州菜四个地方风味构成的。浙江凭借四季时鲜不断，鱼虾海味资源丰富的优势，为浙菜的形成与发展提供了得天独厚的优越条件。浙菜多选当地特产原料烹制来突出地方的特色。浙菜在烹调技法上擅长炒、熘、烩、蒸、烧、氽等，较常见的烹调技法就有30余种，其特点是用料精细、独到、鲜嫩、注重火候，口味侧重清脆嫩，突出主料本色真味。菜质秀丽雅致，讲究菜品内在美与造型美的统一。

书中菜肴的分类，按水产菜、畜肉菜、禽蛋菜、蔬菜和其他五大类。《浙菜精华》以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点作了详细的介绍和展示，对主要制作过程还配有示范图片。

《浙菜精华》内容全面、科学、系统、实用，可作为全国各地烹饪院校、烹饪技能培训站，厨师培训班烹饪实习课的教材。同时，《浙菜精华》还可作为全国各地饮食、劳动主管部门评定，考核厨师技能的参考，和国内外烹饪爱好者，美食家和家庭主妇的良师益友。

作者介绍:

目录:

[浙菜精华\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[浙菜精华\\_下载链接1](#)

书评

[浙菜精华\\_下载链接1](#)