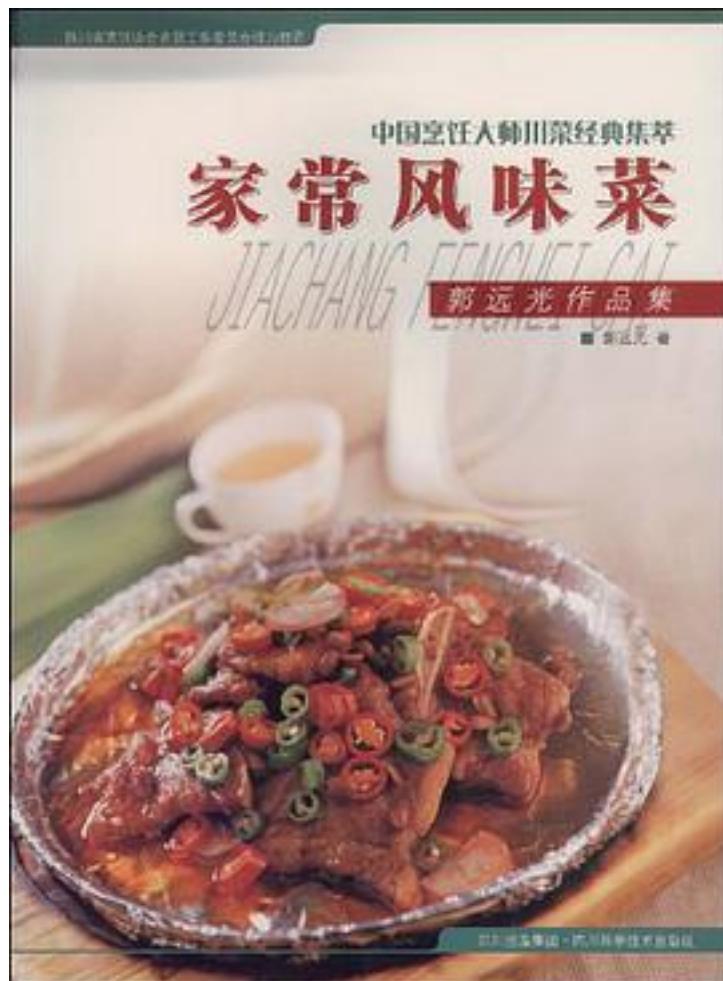


家常风味菜



[家常风味菜_下载链接1](#)

著者:郑强生编

出版者:第1版 (2003年1月1日)

出版时间:2003年1月1日

装帧:平装

isbn:9787535737335

纵观当今中国的餐饮业，从南到北，从东到西，湘菜真可谓一枝独秀，风靡全国。究其根本，乃是湘菜大师们不拘一格，既继承湘菜传统，又吸取其他菜系精华，不断进取，

不断开拓，不断推出新潮湘菜，从而造就了湘菜餐饮蓬勃发展，在全国各地落地开花，广受欢迎的局面。新潮湘菜具有以下特点：

一、在菜肴系列上，广纳各种原料，博采众家之长，举一反三，推陈出新，渐次形成了干锅系统、平锅系列、瓦片系列、手撕系列、口味系列、钵子系列、山珍系统、海鲜系列等众多具有浓郁湖湘色彩的系列菜肴。

二、在菜品上，以“味”为宗旨，引入其他地区及民间风味，打破常规，大胆创新。

三、在制作方法上，别出心裁，充分发挥新烹饪器具的作用，不断地推出新招。

四、在用料上，积极地引入新原料、新调料。

本书收集了260余道时下流行的、各具风味的菜肴。这些菜肴没有繁杂的制作工艺，加工便捷，能够适应当前快节奏的市场需要；同时又保留了湘菜“原汁原味，香辣味浓”的特昧。愿本书能成为广大宾馆、酒家及家庭从事烹饪工作的人员的良师益友，也愿本书能为广大从事烹饪学习的学员提供有益的帮助，愿各位读者能在阅读本书后能做出口味地道的新潮湘菜。

作者介绍：

目录: 一 肉菜类 (一) 猪肉类

1. · · · · · (收起)

[家常风味菜](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[家常风味菜](#) [下载链接1](#)

书评

[家常风味菜_下载链接1](#)