

凉菜



[凉菜_下载链接1](#)

著者:陈绪荣

出版者:

出版时间:2007-1

装帧:

isbn:9787535238177

凉菜，顾名思义为冷吃菜肴。由于烹制方法大多凉拌，因此很好地保留了其营养成份。它对于刀工有着极其严格的要求，拼摆技巧性强，切配时大部分原料皆为熟制原料，这就与热菜烹调方法有着截然不同。尽管如此，但它快捷方便，且取料广、种类丰、味型多样、价廉物美、色泽艳丽、成形美观，可以说没有人不喜欢凉菜、拒绝凉菜尤其是那些爱好杯中之物的老少爷们儿，离了凉菜几乎就没法生活，时常便是几瓶啤酒、一碟花生米，从太阳落山一直坐到大天亮。可以想象，要是没这碟花生米作伴，光喝几口“寡”酒，会是个啥滋味？

湖北凉菜与其蒸菜、煨汤相比，显然逊色了许多。其实，鄂菜中的凉菜也有着很深的文化积淀，其中不乏诸多精品。凉菜一直在背后为鄂菜的发展与壮大作着不朽的贡献。此本辑录的大多是一些简单易做，已经深入人心的家常小凉菜，特适合中低档酒楼及家庭制作。

作者介绍:

目录:

[凉菜_下载链接1](#)

标签

生活

武汉图书馆

武汉

评论

[凉菜_下载链接1](#)

书评

[凉菜_下载链接1](#)