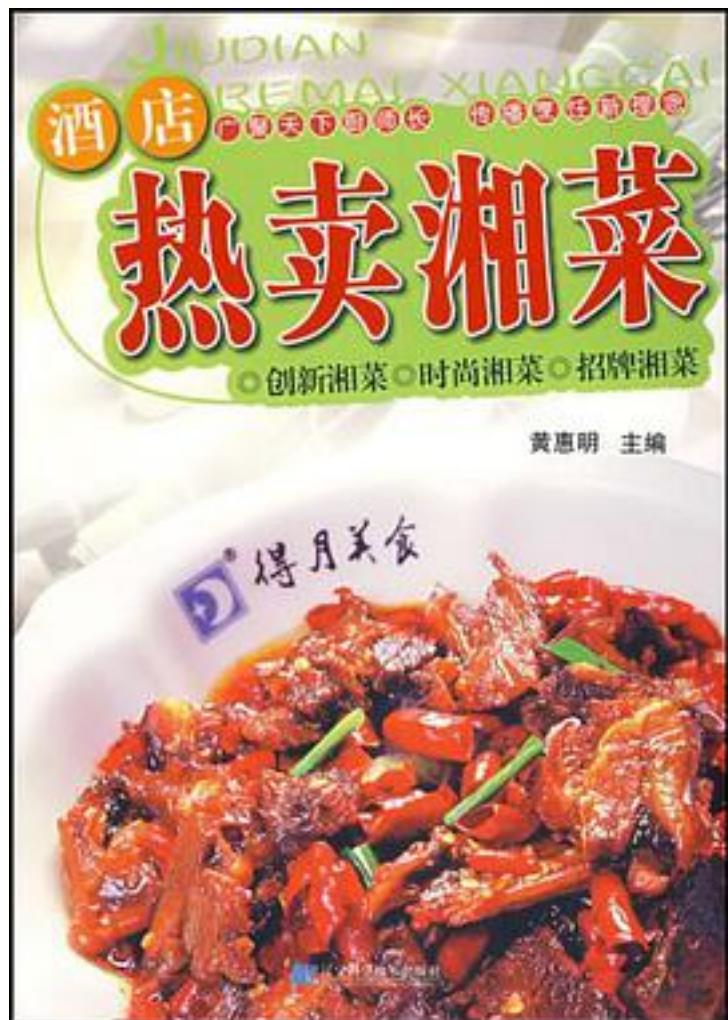


# 酒店热卖湘菜



[酒店热卖湘菜 下载链接1](#)

著者:黄惠明 编

出版者:辽宁科技

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787538149685

《酒店热卖湘菜》由湘菜大师黃惠明所著，他精通厨政管理及湘菜技艺，旁通粤菜、川

菜、苏菜及赣菜技艺，以炒、煨、烧、泡、炸、炖、蒸等技法见长。《酒店热卖湘菜》就是他的代表著。湘菜是由湘江流域、洞庭湖区和湘西地方菜发展而成。其口味偏重于咸、辣、酸；料多是猪、牛、羊、鸡、鸭、河鲜和湖产品；烹法以煨、炖、腊、蒸、炒、熏、焖为主。

## 作者介绍：

男，汉族，1964年12月出生，湖南汝城人，大专文化，国家高级烹调技师，中国烹饪大师，湘菜大师。现任湖南鼎坚集团厨政事业部总经理，兼技术总监。中国烹饪协会会员，湖南省烹饪协会理事，湖南省名厨专业委员会执委，湖南省烹饪专家委员，湖南省饮食文化研究会常务理事，东方美食记者，绿色厨艺大使，国家评委。

精通厨政管理及湘菜技艺，旁通粤菜、川菜、苏菜及赣菜技艺，以炒、煨、烧、泡、炸、炖、蒸等技法见长。多年来一直管理十多家酒店厨房，在实践中勇于探索，不断创新，形成了一系列的出品部“出品管理理念十章”、“烹饪艺术家成功铁律十六条法则”、“出品部六常管理法”“职业厨师生涯法则”等培训资料，以及各岗位生产管理手册和制度。研制了独具特色的，富有浓郁“福”文化为主题的喜宴菜谱，以及开发出南洞庭“东江湖”生态有机鱼系列，湘南民间钵子菜系列，山珍“菌、笋、野菜”系列，黄豆制品系列，柴火腊制品系列等“生态、味美、精致”的湘南地方风味菜，研发了极富生态文化特色的“潇湘古八景宴”、“郴阳古八景宴”、“汝城古八景宴”、“天下第一福宴”、“湘南风情宴”、“生态翠竹宴”、“绿之韵”等多种高档主题宴席，让食客真正享受到“色、香、味、质、形、器、洁、养、疗、情、意、境”等最地道、最有风味、最养生、最富品位的湖湘美食。

敬业奉献，厨艺精湛。亲授弟子200多人，其中全国优秀厨师、高级技师、高级烹调师达60多人。曾多次荣获烹饪技术大赛金奖和银奖。论文《初探湘菜发展新思路》获全国餐饮论文赛一等奖，并多次在全国性餐饮杂志发表作品和论文。研发的“龙女牧羊”等10道典故菜肴获金奖，研发的“得月飘香鸡”等4道地方菜被评为“湖南名菜”，研发的“得月喜宴”荣获“湖南名宴”称号。个人业绩入选《中国名厨技艺博览》、《中国烹饪大师》、《世界名人录》、《中国烹饪大师名师百人作品精选》。荣获全国技术创新“中华金厨奖”，出版发行个人音像专辑创新湘菜“湘南特色菜”。

格言：用感恩的心做人，用爱心来做事业。

## 目录：

- 1.东江风干翘嘴鱼
- 2.板栗牛排煲
- 3.丫豆角炒牛肉粒
- 4.米粉蒸灰鹅
- 5.芦笋百合爆圣子皇
- 6.青椒炒娃娃菇
- 7.豉油剁椒拉皮
- 8.泡椒虎皮豆腐
- 9.汝城芽豆焖油豆腐
- 10.辣妹子虾
- 11.鱼椒炒干驴肉
- 12.黄烧牛仔肉
- 13.毛豆焖野兔
- 14.南山野生水鱼
- 15.山珍肥牛卷
- 16.山珍石蛙鼎
- 17.湘芹牛肚
- 18.永兴腐竹
- 19.百年牵手
- 20.脆萝卜丁炒腊肉
- 21.桂鱼滑爽球
- 22.锅仔虾燕杏鲍菇
- 23.南岭三蒸
- 24.飘香青瓜丝
- 25.生爆脆肚鱿鱼
- 26.生蒸黄酱猪蹄花
- 27.鱼饺脆莴笋
- 28.溪水豆腐煲
- 29.茶油田螺烧鸡
- 30.发财红运手
- 31.灵泉豆腐鱼
- 32.瑶寨皮菜
- 33.苏仙夫子肉
- 34.郴阳古韵鱼
- 35.临武沙田牛
- 36.卢阳醋鸭
- 37.巧手土鱿丝
- 38.农家脆脆香
- 39.酿豆腐烧肉
- 40.竹香银鳕鱼
- 41.茄子鱼头煲
- 42.神鳌卧江(典故菜)
- 43.炭烧椒焖羊肉
- 44.羊蹄炖拉皮
- 45.小炒鹿子肉
- 46.小烤葱香鳝段
- 47.鹿鸣福地
- 48.魔龙戏珠
- 49.福地香鸭
- 50.鱼椒仔龙
- 51.木瓜烩裙边
- 52.山胡椒仔牛肉
- 53.面包兔子肉
- 54.牡丹飘香
- 55.泉水狗肉
- 56.满口香烤肉
- 57.外婆鸡汤蛋卷
- 58.外婆家坛子菜
- 59.五福真昧鸡
- 60.得月竹香手
- 61.酸萝卜爆大肠
- 62.嘉禾血灌肠
- 63.安仁皮蛋捣辣椒
- 64.八面山野猪肉
- 65.板鸭春笋鼎
- 66.闯王辣子蛇(又名神农伏蟒)
- 67.闯王上素
- 68.楚王鸡
- 69.春笋罐子鸡
- 70.狗肉鸽蛋罐子
- 71.衡东玻璃粉
- 72.衡东鱼丸
- 73.臭豆豉酿辣椒
- 74.金针羊肉鼎
- 75.开胃鹅筋
- 76.客家盐菜炖肉
- 77.飞天山船家肉(待郎肉)
- 78.萝卜排骨罐子
- 79.马田豆腐
- 80.莽山野蕨炒小笋
- 81.南岭佛手菇
- 82.南岭双龙
- 83.农夫桂鱼
- 84.潇湘一品龟
- 85.ELI珍金饺
- 86.石锅仔肠
- 87.五福临武鸭
- 88.彩羊肚丝
- 89.金银梅花鹿肉饺
- 90.养生莽山菌
- 91.瑶池老腊肉
- 92.瑶都酸椒财鱼肚
- 93.瑶家风情肉
- 94.黄酱蒸虾燕
- 95.瑶寨盘龙鸡
- 96.宜章芋荷鸭
- 97.汝城童子狗
- 98.鱼椒带

骨驴肉99.雨后春笋(又名栖凤米粉笋)100.韵味临武鸭101.竹鸡钵102.永州血鸭103.东江三味鱼头104.棕香排骨105.翠竹松茸106.地锅苗家腊油猪107.汝城祝师傅板鸭  
• • • • • (收起)

[酒店热卖湘菜](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[酒店热卖湘菜](#) [下载链接1](#)

书评

[酒店热卖湘菜](#) [下载链接1](#)