

西施义 著

中

國青島漁家宴

QINGDAO FISHERMEN
FEAST OF CHINA



中国青岛渔家宴

QINGDAO FISHERMEN FEAST OF CHINA

高炳义 著

Written by Gao Bing-yi

赵汝祺 译

Translated by Zhao Ru-giao

中国轻工业出版社

China Light Industry Publishing House

(京) 新登字 034 号

内 容 简 介

“渔家宴”是青岛近年来探索研制出来的一种独具特色的宴席。研制者巧妙地把当地沿海出产的水产品小海鲜和当地的农副产品花生、白薯等进行了规范化处理，施以丰富的烹饪手段，辅以古朴稚拙的餐具，赋予其富含寓意的雅称，形成了一桌桌“土”味十足、鲜味可人的宴席，就连白薯叶子也能做成一道令人垂涎的“霜挂翠叶”。全套宴席分春夏秋冬四种，菜、粥、面点一应俱全，它为当前的宴席改革，吹来一股清新之风。

中国青岛渔家宴

高炳义 著 赵汝樵 译

马 静 责任编辑

*

中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街 6 号)

北京百花彩印有限公司印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

850×1168 毫米 1/32 印张：8.75 插页：16 字数：217 千字

1993 年 10 月 第 1 版第 1 次印刷

印数：1—8000 定价：17.90 元

ISBN7-5019-1504-0/TS·0996

漁家宜未自漁氏家事
便飯進入集市，為筵席
改革固土一條龍路，望子
此完善提高發展。



中國烹飪聯合會書

姜喜



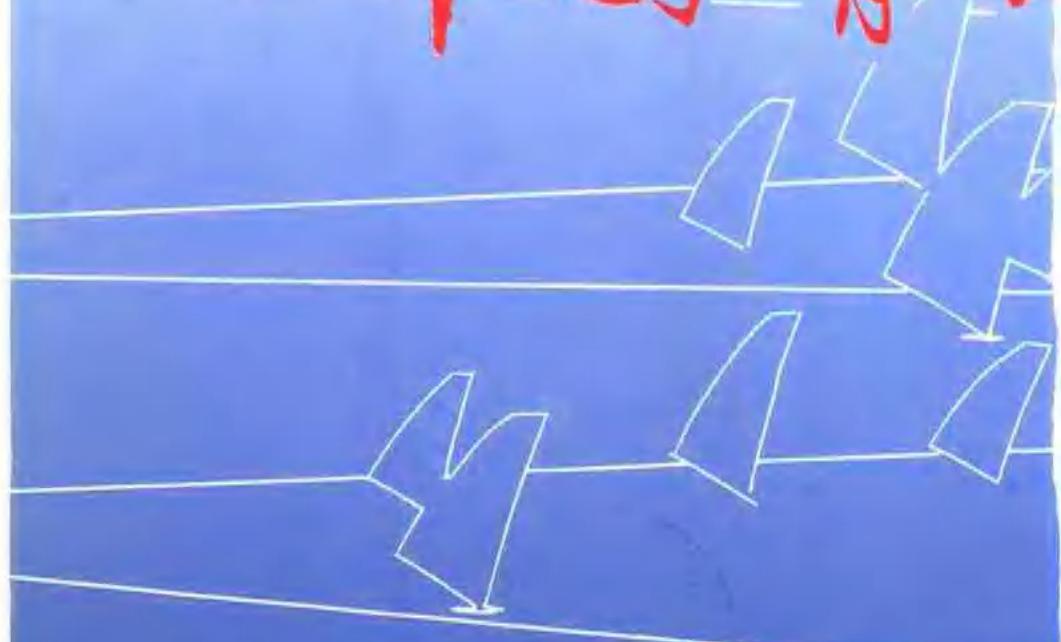
The Autograph of the President of the Union of
World Chinese Culinary Art



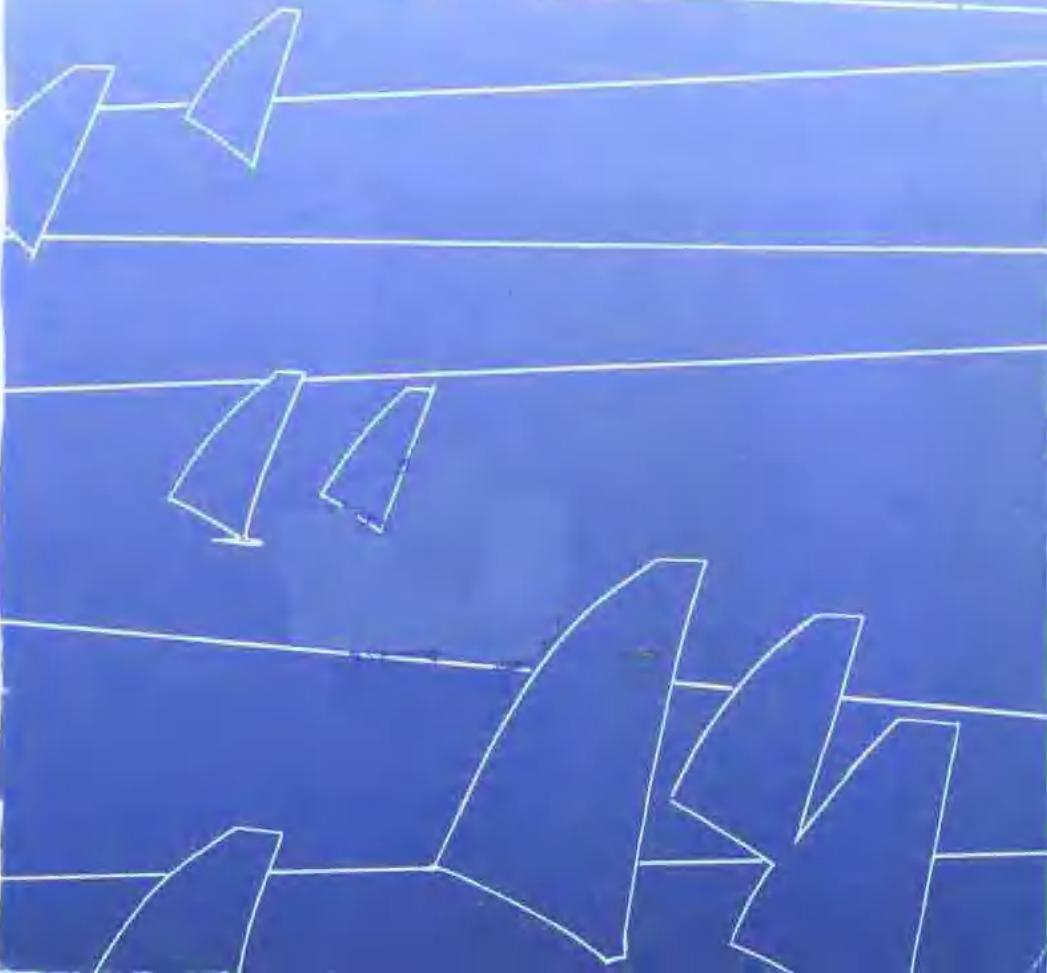
THE FISHERMEN FEAST COMES FROM THE
HOMELY FOOD OF FISHERMEN AND HAS BECOME
TOWNSPEOPLES' FEAST. IT OPENS UP A NEW WAY IN FEAST
REFORMING. I HOPE IT TO BE IMPROVED CONTINUOUSLT.

The prisident of the Union of World Chinese Culinary Ary
Jiang Xi

中国青年



漁家宴





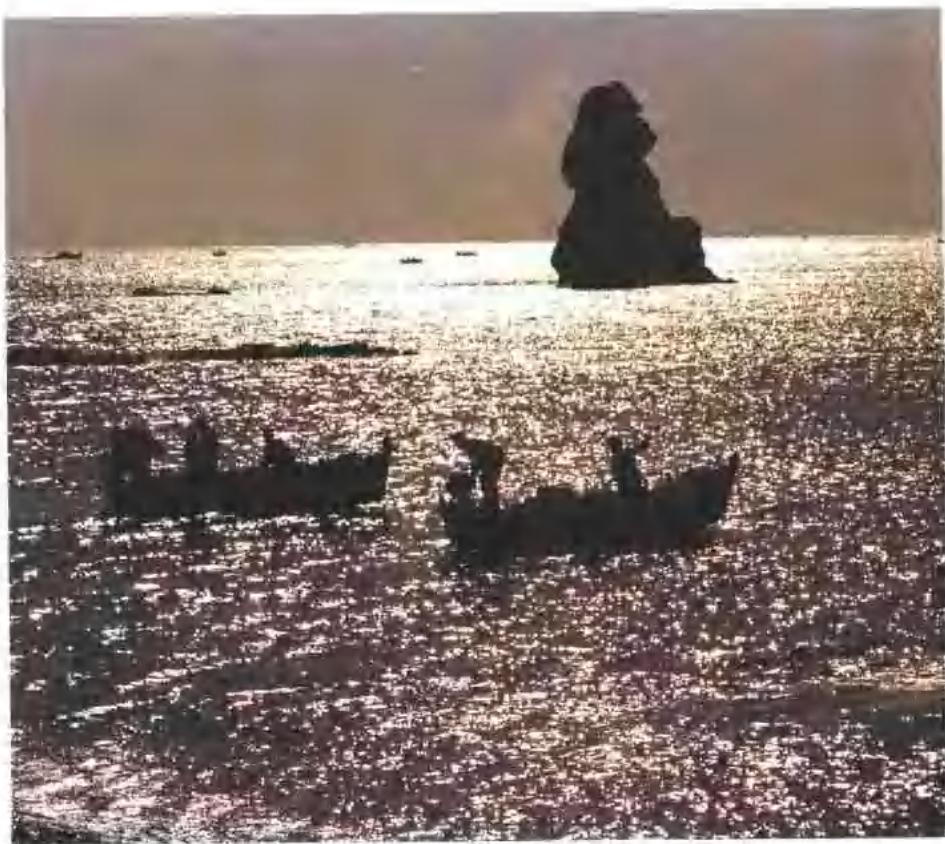
本书作者高炳义

The author of this book, Mr Gao Bing Yi



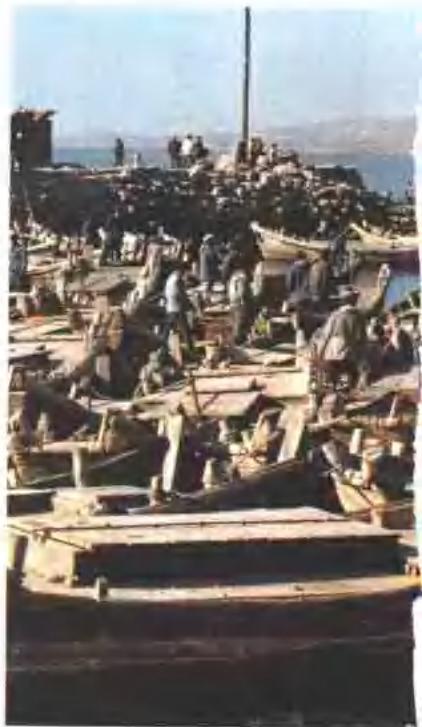
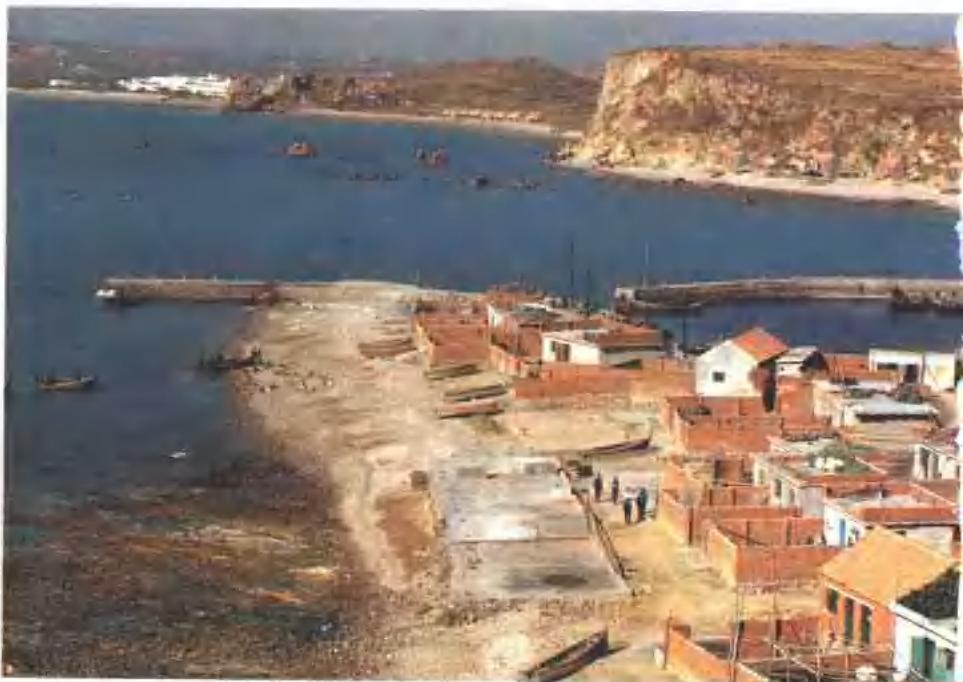
灶前操作

Food preparation



赶海—近海捕捉小海鲜

Go to the sea to Catch small seafresh



渔船待发

Fishing boats are due out



青岛的渔村
One of the fishing Village in Qingdao





富有农家、渔家风格的前厅走廊
Corridor of foyer with fishermen's style

进门见福的农家厅 Entering the Cottage Lounge, you will meet Luck



富丽堂皇的渔家宴大酒楼前厅
Dining room foyer of Qingdao F



山青水秀海蓝，鱼虾满仓而归
——归帆而至的渔舟厅
Fishing Vessel Lounge

农家厅
Cottage Lounge



Shermen Feast Restaurant







漁家宴席面之一
One set of the Fishermen Feast



三鲜雪花鱼饺

Fried Dumplings Stuffed with Fish, Prawn and Sea Cucumber





活烤蒜泥海螺

Roast Living Conch With Mashed Garlic



多子扇贝
Steamed Scallop



炉烤加吉鱼

Roasted Sea Bream

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com