

中國維揚菜

章儀明 主編

中國維揚菜



TS972.1

工業出版社



数据加载失败，请稍后重试！

中國維揚菜

輕工業出版社

内 容 提 要

中国维扬菜(又名淮扬菜)是中国传统饮食文化中享誉中外的鲁、扬、川、粤四大菜系之一。本书以大量资料从地理、气候、政治、经济、科学、文化、民俗等方面论述了维扬菜系的形成和发展。系统地介绍了维扬菜肴的风味特色、名菜、名点、烹调技艺和当今扬州的各店、名厨、居家常菜。原料易得、制法易学。融知识性、技术性、趣味性于一体、具有实用价值、研究价值和收藏价值。是从事旅游业、饮食业、服务业和后勤工作同志的必备材料之一,是烹饪院校教学的重要参考资料,是丰富家庭生活的良友。

中国维扬菜

主编:章仪明

轻工业出版社出版

(北京市朝阳区安定门外黄寺大街甲3号)

北京百花印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

850×1168毫米 $\frac{1}{32}$ 印张:5.6 插页:10 字数:119千字

1990年7月 第一版第一次印刷

印数:1—14,000 定价:8.00元

ISBN7-5019-0820-6/TS·0537

東市佳味
飲譽神州

姜智



五季首

紙楊邨外板橋東
富春茶社遇鮮公
黃慎昨來小盤盍
菜根香好話金農

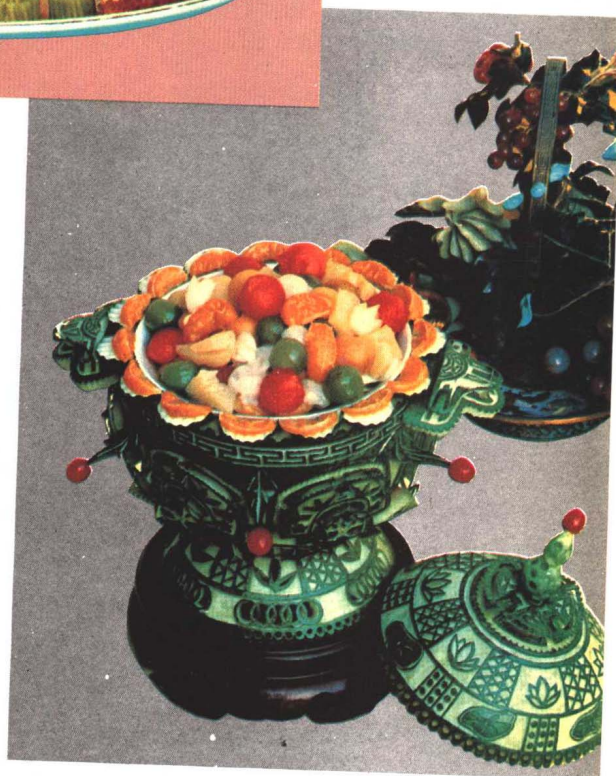
維揚菜出版留念

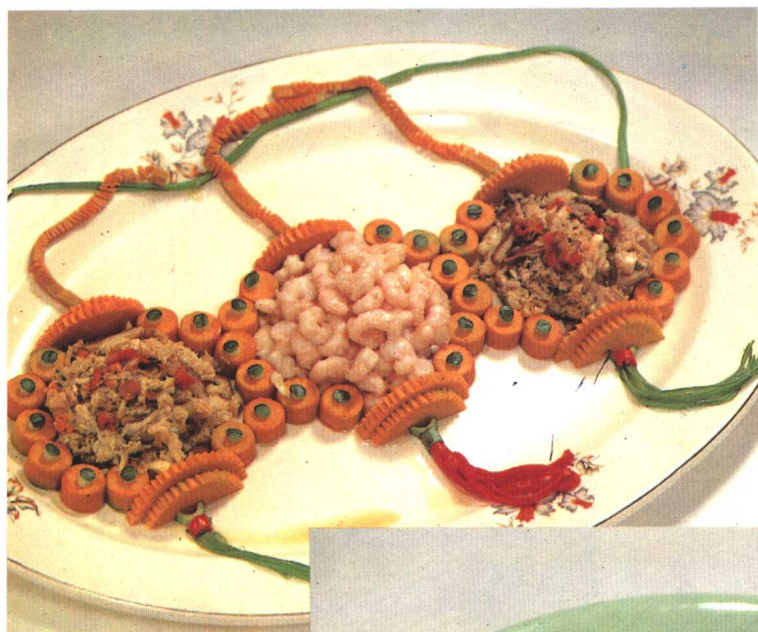
蕭龍
印



◀虹橋

▼御果園





◀ 宮燈蝦仁

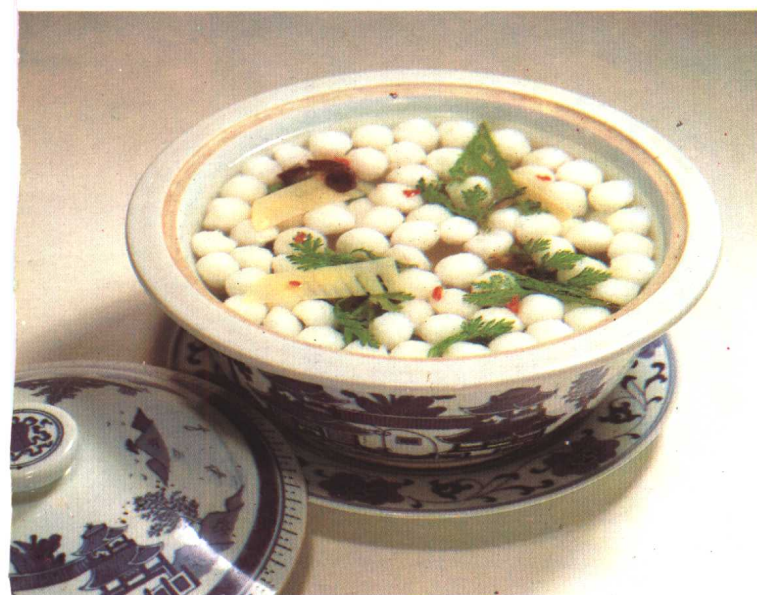
▼ 金魚鵪蛋





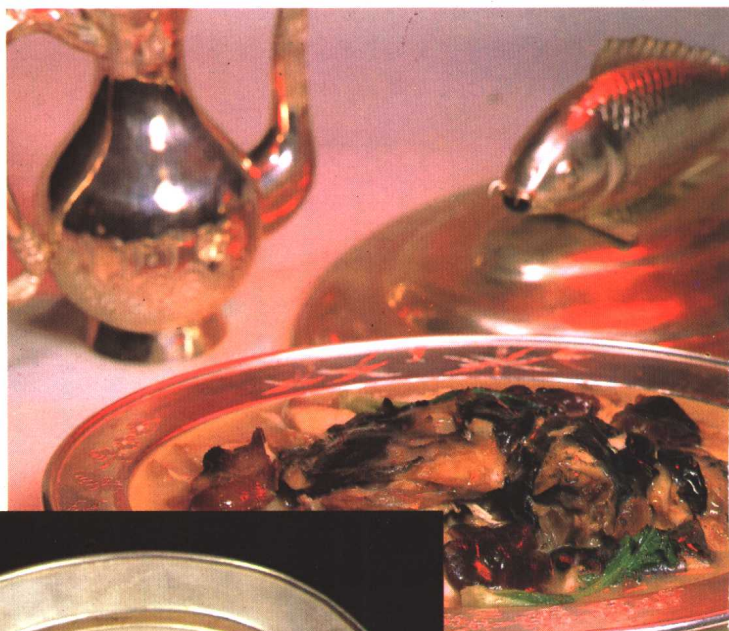
▲ 鷄湯煮干絲

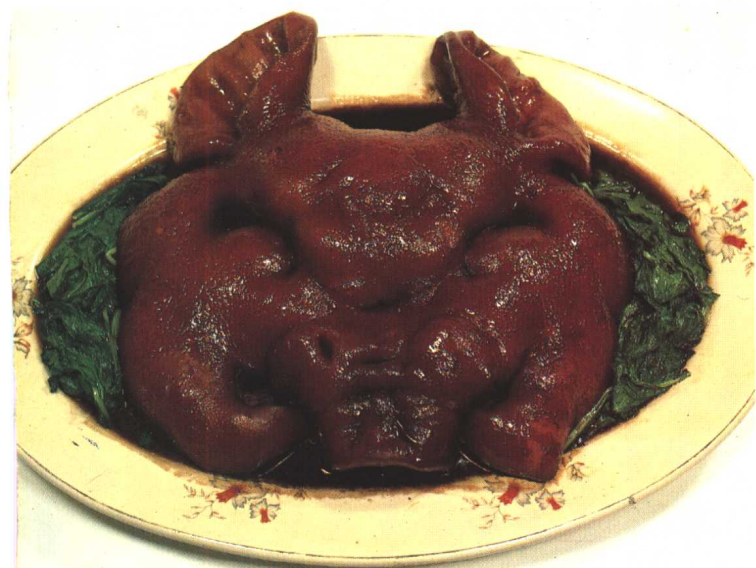
◀ 素魚園



拆燴鯪魚頭▶

▼燴虎尾





扒烧整猪頭▲

大烧馬鞍橋▶

清燉蟹粉獅子頭►

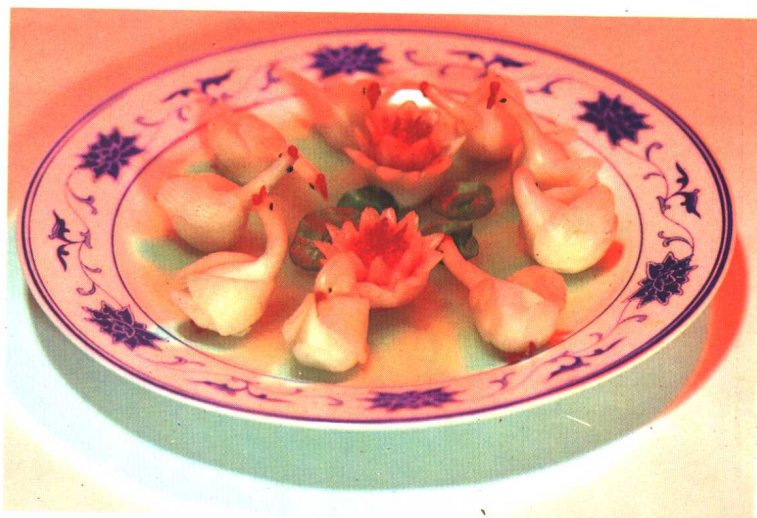
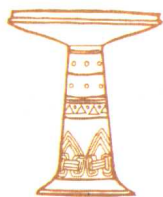
▼翡翠蹄筋



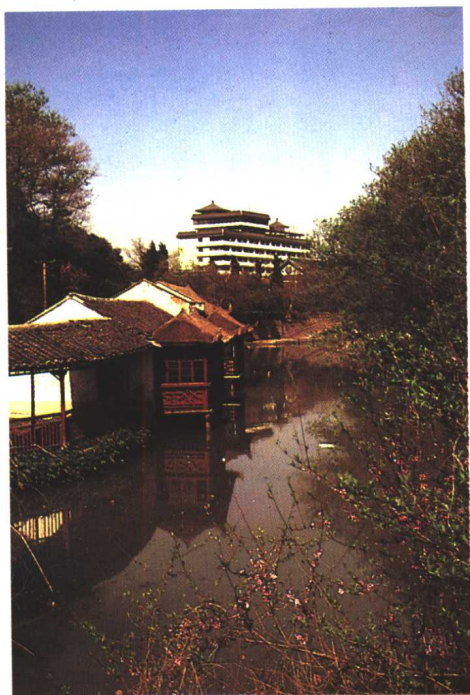


▲芙蓉蛋海底松

干層油糕 翡翠燒麥
三丁大包 雙麻酥餅



▲羣鵝戲荷
◀蓮藕酥



▲揚州賓館(外景)

西園飯店餐廳 ▶

(內景)





◀綠楊邨酒樓(夜景)

▼富春茶社春江廳
(內景)



月明軒飯店餐廳（內景）

▶ 揚州大酒店（外景）

