

广东乡土菜



作者：陈绪荣主编

出版社：青岛：青岛出版社

出版日期：2007.01

总页数：119

介绍：菜主要由广州、潮州、东江三种风味组成。粤菜具有独特的南国风味，并以选料广博、菜肴新颖奇异而著称于世。粤菜发源于岭南，这里从远古时代开始就有了独特的饮食传统。广东是中国的南大门，地处亚热带，濒临南海，四季常青，物产丰富，山珍海味品种繁多，蔬果时鲜四季不同。广东省是与海外通商的重要口岸，社会经济也因此得以繁荣，同时也促进了饮食文化的发展。移居海外的广东侨民众多，他们将在欧美、东南亚等地学到的烹调技艺带回了家乡，粤菜借此形势得到发展壮大，终形成了集南北风味于一体的菜肴风格，生活在沿海一带的渔民烹制出的海味更是一绝。本书作者呕心沥血收集了许多当地渔民及客家人以传统的烹饪技艺制作出的农家乡土菜肴，是一部乡土气息浓郁的烹饪作品。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11765633.html>）查找全本阅读方式

广东乡土菜 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11765633.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11765633.html>

书名：广东乡土菜