

厂家直销多功能电热锅学生宿舍电热锅上蒸下煮电热锅

| | |
|------|----------------------------------------|
| 产品名称 | 厂家直销多功能电热锅学生宿舍电热锅上蒸下煮电热锅 |
| 公司名称 | 广州市百恩居智能科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广东省佛山市顺德区容桂街道办小黄圃朝桂南路1号高骏科技创新中心4座2102号 |
| 联系电话 | 13923282595 18934306723 |

产品详情

现在的零零后们大都喜欢以“吃货”自居,那么你是否是一名合格的吃货呢,光会吃可还算不上,你还得懂点什么。

中国传统餐饮文化历史悠久,菜肴在烹饪中有许多流派。川、鲁、粤、苏四大菜系形成历史较早,后来,浙、闽、湘、徽等地方菜也逐渐出名,于是形成了中国的“八大菜系”,即鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜。

中国人发明了炒(爆、熘)、烧(焖、煨、烩、卤)、煎(塌、贴)、炸(烹)、煮(氽、炖、煲)、蒸、烤(腌、熏、风干)、凉拌、淋等烹饪方式,又向其他民族学习了扒、涮等方式,用来制作各种菜肴。

01

鲁菜

鲁菜,是起源于山东的齐鲁风味,是中国传统四大菜系(也是八大菜系)中唯一的自发型菜系(相对于淮扬、川、粤等影响型菜系而言),是历史最悠久、技法最丰富、难度最高、最见功力的菜系。

02

川菜

川菜取材广泛,调味多变,菜式多样,口味清鲜醇浓并重,以善用麻辣调味著称,并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味,融会了东南西北各方的特点,博采众家之长,善于吸收,善于创新,享誉中外。

粤菜

即广州菜，范围包括珠江三角洲和韶关、湛江等地，用料丰富，选料精细，技艺精良，清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不膩。擅长小炒，要求掌握火候和油温恰到好处。还兼容许多西菜做法，讲究菜的气势、档次。

苏菜

用料严谨，注重配色，讲究造型，四季有别（烹调技艺以炖、焖、煨著称）重视调汤，保持原汁。

闽菜

闽菜以烹制山珍海味而著称，在色香味形俱佳的基础上，尤以“香”、“味”见长，其清鲜、和醇、荤香、不膩的风格特色，以及汤路广泛的特点，在烹坛园地中独具一席。

徽菜

徽菜的主要特点：烹调方法上擅长烧、炖、蒸，而爆、炒菜少，重油、重色，重火功等。

湘菜

湘菜制作精细，用料上比较广泛，口味多变，品种繁多；色泽上油重色浓，讲求实惠；品味上注重香辣、香鲜、软嫩；制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

浙菜

浙菜以其浓郁的文化特色享誉海内外。

非常特色：浙菜由杭州菜、宁波菜、绍兴菜、瓯菜组成。菜式小巧玲珑，清俊逸秀，菜品鲜美滑嫩，脆软清爽。运用香糟调味。

常用烹调技法有30多种，注重煨、焖、烩、炖等。

百恩居电热锅一锅顶8锅，一天可产10000台锅