

<<大厨拿手主食>>

图书基本信息

书名：<<大厨拿手主食>>

13位ISBN编号：9787122042279

10位ISBN编号：7122042278

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：夏金龙

页数：90

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<大厨拿手主食>>

前言

中国烹饪，是中国文化宝库中一颗灿烂的明珠，我国自古就有川、鲁、粤、苏、湘、浙、闽、徽八大菜系之说，本书是夏金龙大师根据多年从厨实践经验编写的2009年的最新版、最权威的饮食图书著作，书中内容贯穿南北，结合了八大菜系各家的精华。

书中全部菜式以图文并茂的形式展现给大家，充分体现了“吃出文化，吃出营养，吃出健康”的美食宗旨；体现了“以味为核心，以养为目的，以健康为标准”的原则。

热爱生活的人，事业一定会成功。

烹调中的人生哲学自古有之：“治大国，若烹小鲜”的伊尹之道；彭祖的智慧厨艺；厨师福星詹王的“饿”之哲理；“民以食为天”的古训，都佐证了人们追求美食的真谛。

“食无定位，适口者珍”，时代在发展，人们的口味也发生了巨大的变化。

酸、甜、苦、辣、咸、鲜、香这些口味有时也难以满足食客的需求，现在的人们追求的是返璞归真，希望能够吃上地道家常口味的菜肴。

对于家庭主妇而言，要想做出美味佳肴，没有专业的厨师指点和美食图书的学习是很难学会的，仅仅知其然，而不知其所以然。

为了能够满足广大读者的需求，夏金龙大师也做了许多改革性尝试，把宾馆、酒店的菜式按照家庭的烹饪方法进行了简化，书中涉及的语言通俗易懂，易于掌握，操作简单，使您在日常生活中，只要有此书在手，经过学习和操作，您就可以自购自烹，自食自乐，相信此套家庭版的系列图书会成为您快乐的烹饪宝典。

<<大厨拿手主食>>

内容概要

本书由中国烹饪大师、中国饭店业金牌总厨、中国十大最有发展潜力青年厨师夏金龙主持编写，将中华名菜与家常烹饪相结合，为读者精心奉献最流行、最美味的100余道家常主食，帮助您轻轻松松享受花样主食。

本书全部以精美的图片、细致的说明文字图文并茂地呈现给读者，充分体现了“吃出文化，吃出营养，吃出健康”的美食宗旨。

在您的美食生活中，只要此书在手，您就可以自购自烹，自食自乐，相信此书会成为您的快乐家庭烹饪宝典。

<<大厨拿手主食>>

作者简介

夏金龙，中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，中华名厨，国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师，国家高级职业经理人，中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力青年厨师。曾出版《CCTV天天饮食》、《家常面点》等畅销图书。

<<大厨拿手主食>>

书籍目录

粥类 大米枸杞粥 皮蛋瘦肉粥 西芹百合粥 桂圆莲子粥 八宝粥 大枣银耳粥 薏米南瓜粥 葱
 香火腿粥 木耳蛋花粥 小米人参大枣粥 香菇肉丝麦米粥 什锦蔬菜粥 金银百合粥 云豆荞麦粥
 酱肉西瓜粥 燕麦枸杞粥 红薯核桃粥 麦米山药粥 黑米花生大枣粥 杂果香米粥 小白菜排骨
 粥 紫菜瘦肉粥 明目养肝粥 榨菜肉丝粥 牛柳香米粥 海参补身粥 三鲜风味粥 香菇菠菜粥
 松仁玉米粥 腊肠香米粥米饭类 海鲜炒饭 菌香蔬菜炒饭 肉丝菠菜炒饭 珍菌盖浇饭 什锦炒饭
 海皇三丝烩饭 木须柿子盖浇饭 辣白菜炒饭 酱油炒饭 凉瓜牛肉炒饭 腊肉炒饭 咖喱炒饭
 鱼翅捞饭 木耳笋丝炒饭 浇汁排骨饭 韩式拌饭 阿香婆牛肉炒饭 甜蜜豆炒饭 香菇蛋花炒饭
 鲜虾油菜炒饭 翡翠豌豆炒饭 煲仔饭 金玉炒饭 红烧排骨荷叶蒸饭 洋葱炒饭 黑椒牛肉盖浇饭
 香菇扒芥兰盖浇饭 榨菜肉丝炒饭 宫爆鸡丁炒饭 鲮鱼扒油麦菜盖浇饭饼类 家常油饼 葱香鸡
 蛋饼 酱肉卷饼 三丝卷饼 盘龙素馅饼 酒酿香油饼 香酥萝卜丝饼 香河肉饼 鸳鸯烙盒 手撕
 油饼 韩式煎饼 香酥千层饼 糯香玉米粒饼 翡翠豆腐饼 千层肉饼 牛肉圆葱馅饼 相思云豆
 饼 荷叶饼 什锦饼盒 手抓饼 盘丝油饼 奶油土豆饼 肉末旋饼 法式鲜奶薄饼 西式水果薄饼
 咸香南瓜丝饼 韭菜鲜虾饼 洋葱摊饼 香蕉肉松饼面条类 农家玉米面条 酸辣面 担担面 什
 锦炒面 川味凉拌面 阳春面 京味炸酱面 发菜龙须面 清汤一根面 西式菌香牛肉面 沙拉通心
 粉 西兰花炒螺丝面 鲜虾炒意大利面 翡翠辛辣面 香菇鸡丝面 沙拉蔬菜面 怪味凉拌面 鲜虾
 云吞面 咖喱牛肉拌面 三色猫耳面点心类 茶酥 西亚酥点 提子切片面包 梅花小面包 全麦面
 包 鲜奶水果塔 奶油巧克力西点块 肉松蛋糕卷 小餐包 香蕉蛋糕

<<大厨拿手主食>>

章节摘录

插图：

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>