

<<新编精品粤菜>>

图书基本信息

书名：<<新编精品粤菜>>

13位ISBN编号：9787508264998

10位ISBN编号：7508264991

出版时间：2010-10

出版时间：金盾

作者：吴昊天//吴杰

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>

<<新编精品粤菜>>

前言

中国菜以色、香、味、形、器俱佳而闻名中外。

以其特色形成的中国饮食文化，是中华文明的瑰宝。

我国幅员辽阔，物产丰富，由于各地区的自然气候、地理环境和物产特色的不同，各地的生活习惯与传统的饮食习俗也有很大的差别，在饮食的做法、吃法上形成了各自的特点，因而也就形成了不同的菜系。

本书是教您学做著名菜系系列丛书之一的《新编精品粤菜》。

粤菜即广东菜，由广州菜、潮州菜、东江菜三大流派构成。

广东菜追求生猛，鸟兽虫蛇鼠无一不食，用料广博奇异，选料精细，以新颖奇异闻名遐迩。

烹调技法多样善变，火候、油温、芡色力求准确；风味清鲜，又淡而不薄，鲜而不俗，注重菜质，力求原色原味。

其特点是鲜、嫩、滑、爽。

在烹调技法上擅长炸、煎、炒、焖、焗、烩、炖、扒、烤等。

调味品更是别具一格，如蚝油、豉汁、鱼露、沙茶酱等。

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地十余位烹饪名师共同撰写，所介绍的菜肴均是从粤菜中精选出来、颇具风味特色的菜种，既有久负盛名的传统菜，又有近些年来创新的名菜，集粤菜之精华

。它不仅反映我国传统和当代名馐佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，堪为国粹之一。

书中的菜肴按畜肉、禽蛋、水产、豆制品和蔬菜分为五大类，一菜一图，并以简洁的文字和精美的图片，对每款菜肴的用料配比、制作方法、成品特点、操作中需要注意的问题等做了详细的介绍和展示

。本书内容全面、科学、系统、实用，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品粤菜>>

内容概要

粤菜即广东菜，是我国著名菜系之一，由广州菜、潮州菜和东江菜三大流派组成。

本书分为5大类(畜肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、蔬菜类)，共200个品种，不仅包括了传统的经典粤菜，还广泛收入了近年来涌现的创新菜品(品种)。

书中所介绍的制作方法翔实可靠，易懂好学，只要认真阅读，不断实践，就不难做出色香味形俱佳的、地地道道的广东特色菜，为日常饮食增添美味。

本书内容丰富，图文并茂，不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及专业厨师也有极高的参考价值。

<<新编精品粤菜>>

作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味50种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

吴杰，大学毕业，国家特一级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员（国家评委），烹饪讲师，高级营养师。

曾在全国烹饪大赛中获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后编著出版了《中国著名菜系精选教材》、《著名菜系常用菜谱精选》、《中国典故名菜精选》、《中国典故名点精选》、《北方美味家常菜》、《东北名菜精华》、《川鲁名菜谱》、《海鲜名菜谱》、《民族特色菜点30种》、《酱制美味50种》、《临考学生科学配餐》等150余部著作。

<<新编精品粤菜>>

书籍目录

一、畜肉类二、禽蛋类三、水产类四、豆制品类五、蔬菜类

<<新编精品粤菜>>

章节摘录

插图：

<<新编精品粤菜>>

编辑推荐

《新编精品粤菜》：风味清鲜，淡而不薄，鲜而不俗，原色原味。

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>