

<<炖品补身体>>

图书基本信息

书名：<<炖品补身体>>

13位ISBN编号：9787533525385

10位ISBN编号：7533525388

出版时间：2005-2-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：赵国梁,杨中俭

页数：60

字数：60000

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>

## <<炖品补身体>>

### 内容概要

随着人们物质生活的极大丰富，对营养美味的不断追求，家常菜的内涵也越来越丰富了，过去很多在宴席上才能偶尔见到的菜肴，已经成为平民百姓餐桌上的家常菜了。

面对着越来越丰富的家常菜，如何烹制，如何科学地食用，已经不仅仅是厨师们关注的问题了，它已经与每个家庭紧密联系起来。

本书注重了菜肴原料的普通，加工手法的简便，同时注重选取一些制作手法新颖、色香味俱佳、较为完整地保留了菜肴营养成分的菜例。

名厨赵国梁详细地介绍了每一道菜的材料、制作步骤、制作要领、成菜特点、营养成分，使读者很容易就能制作出可口的菜肴，在一饱口福中食出健康。

本书文字通俗易懂、图文并茂、文字简洁，不仅适宜普通的读者消费群，还适合广大厨师们参考。

<<炖品补身体>>

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。

曾任常州市江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理；常州市和平假日大饭店餐饮总监、餐饮部经理；全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理。

常州市大白鲨餐饮有限公司副总经理。

现任常州市太阳港饭店副总经理。

曾应邀赴阿联酋进行食

<<炖品补身体>>

书籍目录

滋阴养颜 推沙望月 雪莲炖羊肉 乌鸡当归罐 当归炖鹿胎 无花果炖猪肺 八珍炖信鸽 莲藕炖仔鹅 茶菇炖排骨 香露鸡脚翅 红莲雪蛤 黄耳炖鳄鱼 花旗炖孔雀补肾壮阳 川贝炖鳄鱼 雪梨炖腰花 龙马炖牛鞭 咸鱼炖牛蛙 龙凤茶汤 虫草炖童子鳖 仔鹅干鲍汤鼎 鹿茸炖乳鸽 杜仲羊腰盅 新派一品香 羊膀炖金龟 龙柏飘香补脑益智 瑶柱炖土鸡 天麻炖猪脑 参汤炖花胶 天麻龙眼炖野鸭 节瓜炖牛腩 三菌炖乳鸽 玉米炖鸡胗 菜团炖野鸭 红参炖乌鱼 竹蒸炖螺片 黑刺炖鳗鱼 猴头戏老鸡延年益寿 榆耳炖铁雀 蛤蚧炖鹌鹑 鱼翅木瓜盅 秘制老鸭盅 罗汉果炖牛尾 鲍翅炖乌鸡 荷香鲍鱼鸡 春笋炖蚌肉 雪兔明目盅 灵芝鹿茸炖鲫鱼 北杏炖猪肺

<<炖品补身体>>

章节摘录

插图

<<炖品补身体>>

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>