

<<圆子>>

图书基本信息

书名：<<圆子>>

13位ISBN编号：9787535244628

10位ISBN编号：7535244629

出版时间：2010-7

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：陈才胜 编

页数：68

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>

内容概要

俗话说“民以食为天”。

这句话简明而深刻地指出了饮食在人们日常生活中的重要地位，揭示了饮食是国计民生的重要基石。饮食是万物之始，更是人事之本，人生五味，春夏秋冬，莫不因饮食而丰富多彩，生机盎然。

古人云：“饮食男女，人之大欲存焉。”

可以说好吃是人的天性，人有好吃的习惯，也有好吃的愿望。

对于中国人而言，更是如此。

纵观芸芸众生，可谓食有三品：下品能吃，中品好吃，上品会吃。

能吃是福气，好吃是天分，会吃是智慧。

若能在好吃的天分里融入会吃的智慧，那可真是难得的快意人生。

圣人曰：“食不厌精，脍不厌细。”

此话历来是国人的基本美食；佳则，体现了国人饮食的精品意识和时代追求。

当饮食已经不再局限于充饥裹腹之后，不仅吃饱，更要吃好，吃出滋味，吃出品位，吃出文化，吃出健康，吃得明明白白，这既是饮食之道，也是众生所期。

但凡讲究饮食的国家，大都是拥有高度文化背景的国家，而饮食文化通常最能反映一个民族、一个国家、一个地区居民的生活特性和生活质量。

在我国社会主义市场经济日益繁荣，居民生活水平不断提高的新时期，为人们奉献出一套精致实用、雅俗共赏的烹饪，为丰富和提高人们的生活质量服务，无疑是烹饪工作者的历史使命和时代责任。

本着继承和创新原则，由厨界名师和餐饮专家共同编著，面向普通家庭和一般酒店的《好吃佬丛书》应运而生了。

此书按单料成册，以特色取胜，分鱼类、禽类、肉类、汤类、圆子类、素菜类等七本，原料立足大众化，菜品定位中低档，工艺流程简明扼要，菜肴特点简洁清晰，制作小窍门点石成金，健康小提示爱心飞扬。

此书整体上注重实用与文化的结合，文字与彩图的互动，食谱与品味的嫁接，厨艺与健康的兼容，以孜孜于味的精神确保优良的出品，力求实实在在地回报同仁的厚爱和读者的惠顾。

愿本套《好吃佬丛书》的出版与发行，能为中华饮食文化的传播和弘扬尽一份绵薄之力，若果如此，自是欣慰之至。

<<圆子>>

作者简介

陈才胜，男，1972年12月出生，湖北武汉人，大学学历，湖北经济学院烹饪与营养专业教师，湖北烹饪大师，中国烹饪大师，武汉市技术能手，湖北省杰出青年岗位技术能手，中国餐饮业国家二级评委，中国烹饪协会会员，中国烹饪协会名厨专业委员会新星俱乐部会员，湖北烹饪协会名厨

<<圆子>>

书籍目录

雪梨豆沙爽砂钵鱼糕内圆金包银银包金黄陂三台米粬鱼圆明珠长江蛔鱼明珠蛔鱼籼洲鱼圆鱼兴手工鱼圆白汁鱼茸蛋锅巴内圆荷包蛋汽水圆酸菜氽圆汤香煎奎圆例汤狮子兴海参焖内圆生炸圆子珍珠圆子酸汤牛内圆六白菜烧内圆香粽牛内圆香菜牛内圆咖喱羊内圆萝卜羊肉圆海藻鸡浮圆焦溜鸡球圆滑溜虾球圆冰花蟹柳圆面皮海鲜球金丝虾球圆黄油珍珠扇花仁墨鱼圆豆腐糯米圆烩豆腐圆王子豆腐圆荔枝藕圆糯米莲藕圆紫山药圆子银丝香芋圆卤汁浸土豆圆吉利马蹄圆麻仁板栗圆香炸绿豆圆通山苕粉圆洪湖藕粉圆菌香葛粉圆烩茭白圆子荔枝笋瓜圆米糊野菜圆蟹黄冬瓜圆米粉南瓜圆椰内蜜瓜球菜心胡萝卜圆黄金萝卜圆滑溜凉瓜圆黑椒酸菜圆酱椒小米圆芋结地菜圆酸菜炒汤圆玉米片汤圆拔丝汤圆珍珠木瓜圆黄桃黑米圆件锦包菜圆三色素圆脆作冰淇淋沙拉凉薯球金牌麻圆

<<圆子>>

章节摘录

插图：

<<圆子>>

编辑推荐

《圆子(营养健康版)》：好吃佬丛书

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>