

图书基本信息

书名：<<炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法解密>>

13位ISBN编号：9787536461741

10位ISBN编号：7536461747

出版时间：2007-2

出版时间：四川科技

作者：李凯

页数：138

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>

前言

中国人爱吃、善吃，对烹饪更是有自己独到的见解。

民间藏龙卧虎地潜伏着许多烹饪高手，一如古龙笔下的江湖，不出手则已，一出手便技惊四座，让人拍手叫绝！

与江湖绝技相比，烹饪技艺少的是剑拔弩张的紧张劲儿，多的是悠柔淡定挥洒自如的生活态度、唇齿留香绕梁三日挥之不去的感官享受、“我的健康我做主”的快感和从容。

说到烹饪技艺的演变和更新，是和悠久的饮食文化、民俗风情分不开的，现代烹饪技术更是融入了许多现代科学技术知识，然后是具体的菜品、配方、技术、操作诀窍、营养及保健等。

本丛书中的菜品，作者经过了精心的挑选，既能体现丰厚历史文化内涵，又能显示出茁壮的现实生命力，同时还具有普遍代表性的。

该丛书内容丰富，涉及到众多的知识领域，如饮食文化学、烹饪学、原料学、营养学等多门学科，是烹饪爱好者的及专业人事的必备烹饪参考书。

本书分为上、下两册，作者以轻松活泼的文笔、通俗易懂的语言系统地介绍了爆、炒、熘、烧、焖、烩、炖、蒸、煮、炸、煎、浸等烹饪技法，每种烹饪技法又配备了10个菜例进行了详细的说明，同时笔者在书中还对一些烹饪制作关键技术以及菜肴制作过程中的重点、难点进行了解密，让读者学到在其他地方无法学到的烹饪经验和烹饪窍门，让你在弹指间成为“烹饪高手”。

图文并茂，又是本书的一大特色。

该丛书的每道菜例均按照制作步骤配有大量的、完整的、系统的彩色图片，使读者朋友在阅读的过程中更直观，操作过程更清楚。

就算是从没动手下过厨的人，也可以跟随步骤图片制作出色、香、味具全的菜品来。

该系列丛书中的菜例，均符合常见又常吃、实在又实用、美味又健康的原则，具有一定的代表性、普及性以及可操作性，适合于餐饮企业厨师及烹饪爱好者参考使用。

内容概要

《炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法揭秘》分为上、下两册，作者以轻松活泼的文笔、通俗易懂的语言系统地介绍了爆、炒、熘、烧、焖、烩、炖、蒸、煮、炸、煎、浸等烹饪技法，每种烹饪技法又配备了10个菜例进行了详细的说明，同时笔者在书中还对一些烹饪制作关键技术以及菜肴制作过程中的重点、难点进行了解密，让读者学到在其他地方无法学到的烹饪经验和烹饪窍门，让你在弹指间成为“烹饪高手”。

图文并茂，又是《炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法揭秘》的一大特色。

该丛书的每道菜例均按照制作步骤配有大量的、完整的、系统的彩色图片，使读者朋友在阅读的过程中更直观，操作过程更清楚。

就算是从没动手下过厨的人，也可以跟随步骤图片制作出色、香、味俱全的菜品来。

该系列丛书中的菜例，均符合常见又常吃、实在又实用、美味又健康的原则，具有一定的代表性、普及性以及可操作性，适合于餐饮企业厨师及烹饪爱好者参考使用。

作者简介

李凯：现任四川烹饪高等专科学校高级讲师，食品工艺美术教研室主任，曾工作于四川锦江宾馆。从事厨政管理工作、烹饪研究工作十余年，曾多次在国内烹饪大赛获奖，并被意大利、法国、台湾、澳门等国家和地区烹饪同行邀请做烹饪技艺展示及表演，个人作口叩及论文曾在国内多家报刊、杂志发表，并编著或参预编写了大量的烹饪专业书籍，在业内有一定的知名度及影响力。

普天红：毕业于四川大学新闻系。

毕业后从事餐饮工作，现在已拥有多家大中型川粤菜酒楼。

在多年的酒楼经营中，对烹饪有较深的认识 and 心得，并积累了丰富的管理经验，具有独到的烹饪理念

。

书籍目录

[焖] 鲜花椒焖牛腩土豆风味蟹酸辣焖蹄筋碎肉焖茄子蚝油冬瓜排茶树菇焖兔干妈鲜鱼头黄豆焖猪手
腊肉焖花菜浓香焖仔蛙 [蒸] 紫菜四喜卷蒸酿苦瓜锦绣芙蓉蟹什锦黄金袋荷香粉蒸鱼冬瓜豆豉鱼彩烹
山芋泥椒麻麒麟鱼金瓜糯米骨金汤玉排 [煮] 五福菌汤绣球黄花汤玉米浓汤糟香鲫鱼汤豆腐辣鱼头大
闹海龙宫白式蛤蜊汤锅红番面片汤枸杞猪肝汤金针鱼丸汤 [炖] 酸萝卜炖猪肚椰盅炖仔鸭竹荪炖鱼圆
滋补仔排汤莼菜狮子头冬菇花仁炖淮杞乌鸡盅莲子猪心凉瓜仔煲奶油白菜包 [烧] 伊面双椒蛙鲜椒烧
鸭掌鸳鸯坭泥鳅香辣砵砵鸡干烧凤翅红烧香菇包红薯三杯鸡麻婆银鳕鱼五柳烧鱼头砂锅烧猪脑 [烩]
白云乌鸡贵妃烩牛腩红烩海鲜面金银烩菜心五彩素烩酸辣海鲜羹鲜果烩鸡丁椰浆海鲜烩菊花鱼羹什锦
烩豆腐

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>