

<<巧手一招鲜>>

图书基本信息

书名：<<巧手一招鲜>>

13位ISBN编号：9787536464889

10位ISBN编号：7536464886

出版时间：2008-9

出版时间：史正良 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2008-09出版)

作者：史正良

页数：79

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>

<<巧手一招鲜>>

内容概要

《巧手一招鲜》中大师教您做菜的巧招。

家常菜是指百姓人家日常制作和食用的菜肴，是选用普通的原料、根据家人的品味爱好制成的，不仅味美可口，而且有浓郁的乡土情愫，让人深深地喜爱和留恋，犹如乡音、母语一般深入骨髓和灵魂。中国烹饪大师史正良先生通过潜心总结研究、反复实践、制作、编写出这一套全新的家常菜谱，其中的菜肴用料普通、制法简便、调味适口，并且营养合理、易学易变，对于提高百姓的生活质量和培养美食情趣有极大好处。

<<巧手一招鲜>>

作者简介

史正良，国家级高级烹调技师、国家职业技能鉴定中式烹调专家、餐饮业国家一级评委、全国烹饪大赛评委、世界厨联国际评委、美国中餐厨师联谊会顾问、中国烹饪协会副会长、四川省烹饪协会副会长、四川名厨联谊会会长、中国烹饪大师、全国技术能手。

<<巧手一招鲜>>

书籍目录

美味凉菜面面观水豆豉拌南瓜丝五香腐竹紫菜虾卷芝麻桔梗银芽糊突鸡香葱拌耳丝冲菜拌鹅肠柠汁猪排橙汁哈密瓜菊花豆角丝醪糟银杏果汁娃娃菜辛香肚片椒叶拌牛肚桃仁拌鸭胗香糟鱼条腐乳腰丝骨酥鲫鱼椒麻盐水虾泡菜海蟹热菜烹制秘诀菠萝八宝蟹肉蒸水蛋田园时蔬西红柿烧豆腐孜然土豆串香辣兔片银杏烩四珍香花鸡丝菠萝里脊西红柿鸡淖椒盐扳指芸豆烧排骨魔芋烧鸭青豆烧米粉肉辣椒炒猪排椒香白灼腰鱼香鸽蛋韭黄蛭子木樨蛭子锅巴虾仁肉片炒毛蛤老干妈蒸牡蛎泡椒蒸花螺红烧黄花鱼大千干烧鱼东坡鳊鱼粉丝鳝鱼椒麻小鱼儿烹制汤的秘诀酸菜土豆汤海带排骨鲜藕汤墨鱼猪脚汤煎蛋菠菜虾仁汤番茄皮蛋汤京酱素菜汤海鲜疙瘩汤淮杞羊肉汤

<<巧手一招鲜>>

章节摘录

插图：

<<巧手一招鲜>>

编辑推荐

《巧手一招鲜》作者史大师是当今中国川菜的领导人物，他厨德高尚，厨艺超群，厨绩斐然，是一代中国名厨的楷模。

他在弘扬中华烹饪技艺的征途中，又是一位传播大使、一位中国烹饪界屈指可数的多产作家，他编著的专业书籍和菜谱已对无数烹饪专业人士的学习和提高，产生了极大的影响。

此次史大师编著出版的家庭烹饪丛书，必将对广大百姓的正确烹饪、合理饮食起到重要的指导作用。

家常菜是指百姓人家日常制作和食用的菜肴，是选用普通的原料、根据家人的品味爱好制成的，不仅味美可口，而且有浓郁的乡土情愫，让人深深地喜爱和留恋，犹如乡音、母语一般深入骨髓和灵魂。

中国烹饪大师史正良先生通过潜心总结研究、反复实践、制作、编写出这一套全新的家常菜谱，其中的菜肴用料普通、制法简便、调味适口，并且营养合理、易学易变，对于提高百姓的生活质量和培养美食情趣有极大好处。

美味的家常菜常常勾起异乡人的思乡情结，每当见到家乡的特色原料，吃到家乡口味的小菜，就如同吃到妈妈烧的菜饭一样让人倍感温馨。

正所谓乡音难改，乡味难忘。

如今家常菜已从家庭走向市场，各地的家常菜不仅能让你品味其他地区的民间美味，领略更多的中华饮食文化，还可以让你领略到各地独特的风情。

<<巧手一招鲜>>

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>