

<<时尚风味川菜>>

图书基本信息

书名：<<时尚风味川菜>>

13位ISBN编号：9787536470132

10位ISBN编号：7536470134

出版时间：2010-4

出版时间：四川科技出版社

作者：朱万成

页数：94

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>

<<时尚风味川菜>>

内容概要

烹饪之学在于变化，变化之道在于创新开拓。

“一菜一格，百菜百味”是中国菜“味”的法宝。

现在人们对菜肴的要求，除了味道还要情调，除了营养还要益寿。

《时尚风味川菜》展示出中国菜从家常到流行到时尚。

本书取百家之长，精华荟萃。

融合国内外烹饪技术，利用各种原料和调料，烹制出中西合璧的牛、羊、鸡、兔、生猛海鲜等经典菜肴。

本书是大师佳作，内容丰富，文字精练，图像精美，易学易懂。

既是宾馆、酒店、餐馆及餐饮业同行可以借鉴的烹饪工具书，也是烹饪爱好者和家庭主妇改善生活调配营养的法宝，更具收藏价值。

<<时尚风味川菜>>

作者简介

朱万成，1964年生于中国四川省德阳市一个烹饪世家。

16岁即从父兄学艺，并醉心于烹饪艺术，不断追求创新与进步，精研川菜。

对川菜烹饪有着扎实的基本功和过硬的技艺，先后创制了许多新派川菜如“川味铁板菜肴”、“孔雀思巢”、“仙境之梦”、“纸包海鲜”等佳作，在新派

<<时尚风味川菜>>

书籍目录

第一部 养颜龙虾 西洋参龙凤长生汤 西式香煎秘制龙虾 芒果沙律虾 火龙果沙拉虾 金龙献珠 龙王闹海 果香西汁明虾 牡丹白汁虾 沙律龙虾仔 燕麦鲜果沙拉虾 美式龙虾卷 养颜玉米烤带子虾 剁椒时蔬 虾刺生第二部 养生海鱼、淡水鱼 苹果派鳗鱼 香薯竹筴辣味鳗鱼 芽菜泡椒豹斑鱼 干烧鳊鱼 丰收鱼 剁椒干锅胖鱼头 花开富贵 酸辣粉东星斑鱼 辣妹子鱼 时尚山椒纸窝龙利鱼 鲜辣翡翠鱼 蜀香神仙刀鱼 太极鱼糕第三部 益寿鱼翅、鲍鱼 木瓜丰胸鱼翅 鲜蔬鸡淖鱼翅 金汤养生鱼翅 三丝鱼翅 芒果蟹肉鱼翅 锦绣前程 一往情深第四部 强身海参、蛭 乌龙戏珠 排徽干烧海参 碧绿刺参 南瓜酒蒸蛭子 黑胡椒香汁蛭 剁椒原壳蛭子 折耳根香菌炒蛭第五部 综合海鲜 三味软壳蟹 蟹卵白玉带子 玉环白果鱿鱼卷 奶汤鲜上鲜 蟠龙一品南瓜海鲜盅 川式纸包海鲜 富贵满堂 瓜熟蒂落 芝士烤大生蚝 金丝网干煸鱿鱼须 蜀香串炸鲜鱿 煮酒论英雄第六部 美味佳肴鸡、牛、羊、鸭、猪、兔、鸽 黄金玉凤 家乡泡凤爪 时尚石板鸡 乡村南瓜鸡 酸白菜牛肉松 秘制飘香牛仔骨 老君肥牛火锅 奇香酥皮羊肉串 霸王羊肉大排 香茅汁鸭腿 八宝葫芦鸭 香烤鸭子 干锅鸭唇 宫保山药培根卷 凤眼烧白 乡香坛子肉 金薄千张 啤酒青花椒仔兔 巴山辣妹子辣 竹筴年糕泡椒羊柳 飘香兔 虫草妙龄乳鸽 养生鸭松夹饼第七部 燕窝、寿司 火龙果贵妃养颜官燕 七彩颜润肤官燕 碧玉养颜燕羹 锦绣寿司 鲜鱼子鳊鱼寿司 鲷鱼寿司第八部 其他类 喜洋洋 乾隆养生益寿饭 慈禧养颜蚕豆糕 阿香婆秘制竹乡豆花 金鱼闹莲 师徒情后记

<<时尚风味川菜>>

章节摘录

插图：

<<时尚风味川菜>>

后记

即将收笔，感触颇多，回首往事：我的厨艺人生，有欢乐有心酸。

年届46岁，从事厨艺工作几十寒暑；烹饪，我选择了它，它给我很多耀人的光环。

我经历了跟师学艺，担任了国内外各类饭店、酒楼烹调师和主厨，参加各种大赛，出国讲习交流，培训学员，担任国际国内大赛评委和评审专家。

不论是对自己还是对弟子，我都是用这几句话来共勉：得意不忘形，失意不气馁；清清白白做人，认认真真做菜。

首先要先学做人，后学做菜，不断进取。

而“师傅引进门，修行靠个人。

”是提醒我不断学习和创新的动力。

在恩师教导及前辈、同行的帮助下，我取得了一定成绩，成为一名中国川菜大师、中国烹饪大师、中华国际名厨、国际烹饪大师。

<<时尚风味川菜>>

编辑推荐

《时尚风味川菜:朱万成作品集》：四川省烹饪协会名厨工作委员会强力推荐中国烹饪大师川菜经典荟萃

<<时尚风味川菜>>

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>