

<<家常宴客菜>>

图书基本信息

书名：<<家常宴客菜>>

13位ISBN编号：9787538434248

10位ISBN编号：7538434240

出版时间：2007-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：曹广泉

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>

## <<家常宴客菜>>

### 内容概要

名厨亲自示范菜肴操作，详尽的分解步骤，材料与菜肴的图示，并且公开相关的口味及食材的变化妙招。

祖国烹饪文化源远流长，是一朵盛开在火焰中的奇葩。

烹饪在中国早已超越了维持生存的作用，它的目的不仅是为了维持人的生命，而且是为了满足人的精神对于美味享受的需求。

烹饪追求的“色、香、味、形、意”的境界，是人们积极的充实人生的表现，和美术、音乐等等有着同样的提高人生境界的意义。

人们称烹饪为艺术，这中中国是毫不过分的。

我国早在距今一万年前的陶器时代，就已经将“煮”，这一烹饪手段运用到饮食的制作上，并且铸造出一种类似现在药罐的陶锅，这大概应该是最早的烹饪手法和炊具。

随着社会的发展，越来越多的人不但喜欢在餐馆里品尝美味，更喜欢在家里自己动手，亲自做一桌美味的宴席。

或宴宾待客，或自我享受，总是能在其中获得无限乐趣。

<<家常宴客菜>>

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>