

<<最具影响的经典家常菜-II>>

图书基本信息

书名：<<最具影响的经典家常菜-II>>

13位ISBN编号：9787538444520

10位ISBN编号：7538444521

出版时间：2010-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙 编

页数：319

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>

## <<最具影响的经典家常菜-II>>

### 内容概要

《经典家常菜2》选取了150款美味菜品，按照常用的烹调技法分为开胃爽口腌拌菜、味香醇厚熏酱菜、鲜香爽滑熘炒菜、外酥里嫩煎炸菜、清香原味蒸煮菜、软嫩浓厚焖炖菜、浓香适口烧烩菜、滋补营养汤煲羹、营养美味好主食九个部分。

书中的每道菜品，不仅有精美的成品彩图，更是针对制作中的关键步骤配以分解图片说明，让您更直观地理解掌握。

另外，我们还对每道菜品附加了营养提示、操作时间、口味特点和烹饪笔记，让您心中有数，有针对性地选择习作，烹调出满足全家人口味的健康佳肴。

旨在能够成为您家庭生活的好帮手，让您每天轻轻松松地享受烹饪带来的乐趣。

## <<最具影响的经典家常菜-II>>

### 作者简介

夏金龙，国际烹饪艺术大师，中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师，国家企业二级人力资源管理师。

中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力青年厨师，全国餐饮业国家级评委，雀巢专业餐饮·大中华区厨艺顾问，法国国际美食会大中华区荣誉主席，吉林省养生保健协会药膳专业委员会执行主任，吉林省烹饪协会副秘书长，吉林省名厨专业委员会副主任；2007年被法国国际美食会授予国际美食博士勋章，国际餐饮管理大师骑士勋章称号；2008年7月获得世界御厨阿—鲍鱼始创人杨贯一先生之阿—鲍鱼高级研修班结业证书，同年8月被中国北京奥运会生活服务处对外交流中心聘为“名厨专家顾问团成员”，同时授予“中国奥运美食形象大使”和“杰出贡献人士奖”称号；2009年被中国国际交流促进会授予“中国烹坛领军人物奖”和“餐饮业卓越管理奖”称号。

曾编著出版饮食类图书80余本。

现任吉林省人力资源和社会保障厅培训鉴定基地副总经理兼餐饮总监。

## <<最具影响的经典家常菜-II>>

### 书籍目录

经典菜肴面面观经典菜系知多少经典菜系的成因经典菜系的认定中国菜肴的命名方法典故菜创新方法  
山东菜四川菜广东菜江苏菜浙江菜福建菜湖南菜安徽菜PART 01开胃爽口腌拌菜韩国辣白菜四川泡菜  
猪肝拌菠菜芥末鸭掌红油猪肚片口水童子鸡蒜泥白肉红油猪蹄筋炆拌牛百叶肉丝拉皮大蒜菠菜拌蛤仁  
拌海螺葱油拌双耳猪耳冻银杏苦瓜PART 02味香醇厚熏酱菜松花熏鸡腿香熏猪手五香凤爪香糟猪肘五  
香熏马哈鱼生卤青虾豉椒酱甲鱼酱煨香菇PART 03鲜香爽滑熘炒菜榄菜四季豆熘肉段西芹炒百合菠萝  
咕嚕肉木樨肉.....PART 04外酥里嫩煎炸菜PART 05清香原味蒸煮菜PART 06软嫩浓厚焖炖菜PART 07浓  
香适口烧烩菜PART 08滋补营养汤煲羹PART 09营养美味好主食

<<最具影响的经典家常菜-II>>

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>