

<<一看就会的家常炒菜>>

图书基本信息

书名：<<一看就会的家常炒菜>>

13位ISBN编号：9787538444575

10位ISBN编号：7538444572

出版时间：2010-1

出版时间：夏金龙 吉林科学技术出版社 (2010-01出版)

作者：夏金龙

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>

<<一看就会的家常炒菜>>

内容概要

中国著名烹饪大师、营养专家以绿色健康、营养科学、家常易做为主题，为家庭精心打造的全新实用烹饪手册。

四大类烹饪原料、一百五十款精选炒菜，带您步入家庭烹饪的百花园。

炒菜选料广泛、南北皆宜，步步图解、易学易懂，营养提示、科学健康，烹饪笔记、变化多多。

<<一看就会的家常炒菜>>

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月获得世界御厨阿一鲍鱼始创人杨贯一先生之阿一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。

<<一看就会的家常炒菜>>

书籍目录

家常炒菜烹饪秘笈炒菜的技法分类炒菜锅具有不同炒菜锅具有窍门炒菜步骤全接触炒菜常用调味料四季小炒有讲究炒菜用油有学问炒菜油温与火候家庭食用油误区家庭炒菜之秘诀Part 01 蔬菜·食用菌鸡丝茼蒿杆酸菜炒银芽豆筋皮炒韭菜腐乳炒空心菜木耳韭黄炒虾丝麻辣卷心菜青豆牛肉末西红柿炒鸡蛋肉丁炒黄瓜素炒黄瓜苦瓜炒肉丝辣味茄丝猪肝炒菜花青椒炒蛋丝瓜炒鸡蛋南瓜炒虾米南瓜炒芦笋萝卜丝炒蕨根粉香辣萝卜干开阳芹菜芹菜炒肉丝香干炒芹菜芥菜心炒素鸡芦笋百合北极贝茭白炒双菇芦笋炒虾干醋烹土豆丝山药炒蚬仁洋葱炒豆干冬菜炒莴笋.....Part 02 畜肉Part 03 禽蛋·豆制品Part 04 水产品

<<一看就会的家常炒菜>>

章节摘录

插图：

<<一看就会的家常炒菜>>

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>