第一图书网, tushu007.com

<<百变家常菜>>

图书基本信息

书名：<<百变家常菜>>

13位ISBN编号：9787538455724

10位ISBN编号：7538455728

出版时间：2012-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙

页数：479

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《原味小厨系列2·经典家庭菜例：百变家常菜》力求贴近生活，面向大众，通俗易懂，经济实用。
菜肴选料全部来源于生活中最常见的食材，从原料的初加工开始，步步详解家常菜制作的全过程。
操作方法上更加简便实用，虽然中国菜的烹调方法很多，就专业而言有40多类近200余种，但对于家庭来说，最为常用的只有十几种，如拌、酱、卤、炒、炸、煮、烧、焖等。

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”称号和“杰出贡献人士奖”；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”。
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。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

食材选购与烹调 平衡膳食，健康生活 健康蔬菜 营养菌藻 美味禽肉 滋补禽蛋 飘香豆制品 强体畜肉 鲜美鱼肉 虾蟹参贝 养生五谷 干鲜果品Part 1 健康蔬菜Part 2 营养菌藻Part 3 美味禽肉Part 4 滋补禽蛋Part 5 飘香豆制品Part 6 强体畜肉Part 7 鲜美鱼肉Part 8 虾蟹参贝Part 9 养生五谷Part 10 干鲜果品

编辑推荐

《百变家常菜》由夏金龙主编，本书力求贴近生活，面向大众，通俗易懂，经济实用。
菜肴选料全部来源于生活中最常见的食材，从原料的初加工开始，步步详解家常菜制作的全过程。
操作方法上更加简便实用，虽然中国菜的烹调方法很多，就专业而言有40多类近200余种，但对于家庭来说，最为常用的只有十几种，如拌、酱、卤、炒、炸、煮、烧、焖等。

第一图书网, tushu007.com

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