第一图书网, tushu007.com

<<舌尖上的味道>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的味道>>

13位ISBN编号：9787538460155

10位ISBN编号：7538460152

出版时间：2012-9

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙

页数：287

字数：320000

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

内容概要

《舌尖上的味道》系列丛书共5本，《从小爱吃的家常菜》会为您介绍耳熟能详的经典老菜；《最具特色的大众菜》介绍中国八大菜系中具有地方特色的菜肴；《新手必会的简易菜》按照家庭中常用的技法加以分类，介绍适宜新手操作的菜肴；《全家人的营养餐》按照不同人群的特点加以分类，介绍适合的菜肴；《巧媳妇的私房菜》按照家庭宴客菜的形式，介绍各式冷菜、小炒、大菜、汤羹、点心、饮品等。

每本书在菜品的选取上都遵循了原料取材容易、操作简便易行、营养搭配合理的原则。
每道菜肴不仅配以精美的成品图片，对于一些重点菜例，还配以多幅彩图加以分步详解，使您能真正抓住重点，快速掌握，烹调出色香味形俱佳且营养健康的家常美食。

本书为其中的《新手必会的简易菜》一册，内容包括：腌拌菜、熏酱菜、熘炒菜、煎炸菜、蒸煮菜、焖炖菜、烧烩菜、汤煲羹，由夏金龙主编。

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

<<舌尖上的味道>>

书籍目录

1 腌拌菜
2 熏酱菜
3 熘炒菜
4 煎炸菜
5 蒸煮菜
6 焖炖菜
7 烧烩菜
8 汤煲羹

编辑推荐

夏金龙主编的这本《新手必会的简易菜》是《舌尖上的味道》系列丛书之一。
该书按照家庭中常用的技法加以分类：腌拌菜、熏酱菜、熘炒菜、煎炸菜、蒸煮菜、焖炖菜、烧烩菜、汤煲羹，介绍适宜新手操作的菜肴。
每道菜肴不仅配以精美的成品图片，对于一些重点菜例，还配以多幅彩图加以分步详解，使您能真正抓住重点，快速掌握，烹调出色香味形俱佳且营养健康的家常美食。

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