

<<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：9787538460162

10位ISBN编号：7538460160

出版时间：2012-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

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>

## <<舌尖上的味道>>

### 内容概要

《从小爱吃的家常菜(舌尖上的味道)》编著者张奔腾。

《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、形俱全且营养健康的家常美食。

## <<舌尖上的味道>>

### 作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国管理科学研究院特约研究员、辽宁创新菜联盟主席。

1987年起参与和主编图书150余部，并在杂志和报刊上发表论文及创新菜品200余篇。

2002年11月分别被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”、“国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际印证行政总厨”；2004年被评为“中国饭店优秀职业经理人”；2005年7月被授予“博士学位”；2006年3月被选为中国餐饮业专家；2007年2月获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”；2008年1月被评为“辽宁省十佳饭店职业经理人”。

<<舌尖上的味道>>

书籍目录

Part 1 妈妈炒的青菜最爽口

蔬菜篇

萝卜丝拌海蜇  
咸鱼鸡粒烧茄子  
香辣白菜条  
百合芦笋虾球  
八宝菠菜  
汽锅酸菜鹅  
白菜心拌蜇皮  
白菜炒三丝  
香辣卷心菜  
白菜叶汤  
白灼芥蓝  
百合银杏炒蜜豆  
葱油拌苦瓜  
肉末雪里蕻  
拔丝薯球  
虾干炒油菜  
姜汁四季豆  
菜花炒肉  
芦笋炒虾干  
冬笋生菜汤  
海米烧菜花  
绿豆芽炒芹菜  
酱爆四季豆  
干贝萝卜汤  
虾爬肉炒时蔬  
黄豆芽炒榨菜  
黑芝麻莲藕汤  
白果拌芦笋  
蒜苗炒肉片  
豆豉鲮鱼油麦菜  
三鲜冬瓜汤  
皮蛋蓝花汤  
蜇皮黄瓜  
干贝油菜汤  
海米焖南瓜  
干煸四季豆  
肉丝炒空心菜  
肉末炒芹菜  
酱烧双笋  
青椒炒肉丝  
西芹炒螺肉  
糖醋藕片  
凉拌苦瓜

<<舌尖上的味道>>

鱼香茭白  
椒油笋丝掐菜  
麻辣白菜  
红焖小土豆  
素酿苦瓜  
酸菜炒银芽  
酸菜一品锅  
红油扁豆  
干煸苦瓜  
香煎南瓜片

.....

Part 2 爸爸烧的肉丸最下饭

禽肉篇

Part 3 奶奶抱的鸡汤最滋补

禽蛋篇

Part 4 爷爷煎的刀鱼最美味

水产篇

Part 5 老老煮的蘑菇最营养

食用菌篇

Part 6 老爷的豆腐最滑嫩

豆制品篇

Part 7 小姨蒸的包子最好吃

主食篇

<<舌尖上的味道>>

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>