

<<7天做好香浓熏酱菜>>

图书基本信息

书名：<<7天做好香浓熏酱菜>>

13位ISBN编号：9787538462906

10位ISBN编号：7538462902

出版时间：2012-11

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：159

字数：150000

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>

<<7天做好香浓熏酱菜>>

内容概要

《7天做好》系列图书包括《美味小炒》《滋补汤煲》《花样主食》《爽口凉拌菜》《香浓熏酱菜》。

图书按照7天为主线，以7类不同食材为线索，并且遵循家常菜简单、实用、经典的原则，选取一些食材易于购买、操作方法简单、被大家熟知的菜肴，详细地加以介绍。

另外，我们还根据各种食材的特性，介绍了食材的常识、加工、窍门等，使您在正式制作菜肴前，就可以通过文字和图片对此增加了解。

<<7天做好香浓熏酱菜>>

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”。

<<7天做好香浓熏酱菜>>

书籍目录

第1天 香浓熏酱菜基础篇

美味可口熏酱菜

熏酱菜种类

常用工具

常用原料

常用调料

常用辛香料

烹饪术语解释

第2天 香浓熏酱菜巧入门

熏酱菜原料初加工

熏酱菜加工窍门

熏酱菜实例

第3天 淡雅清香鲜卤菜

卤味菜卷

糟卤蚕豆粒

豉油卤杭椒

五花肉卤素人参

卤水花生

卤味猴头菇

酱卤香菇

杭州卤肉

辣汁卤排骨

浸卤猪腰

麻辣牛筋

.....

第4天 味香醇厚浓酱菜

第5天 美味腌菜软嫩香

第6天 风味熏菜最适口

第7天 纯正爽口嫩泡菜

<<7天做好香浓熏酱菜>>

编辑推荐

食物的价值在于淳朴和回归自然，而烹饪的魅力在于“以心入味，以手化食，以食悦人，以人悦己”。

中国菜的种类繁多，其中最具代表性的就是各种家常菜。

美食是一种享受生活的方式，忙碌的现代人没有太多时间，但吃饭是每天必做的事情。

希望《7天做好》系列图书以简单合理的创意推出“味觉嘉年华”，不仅可以让您很快地学会各种美食，而且可以在烹调的过程中享受到其中的乐趣。

美妙的厨艺并非都是技巧，原来也有一种感情与责任。

<<7天做好香浓熏酱菜>>

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>