第一图书网, tushu007.com

<<新编家常菜大全>>

图书基本信息

书名：<<新编家常菜大全>>

13位ISBN编号：9787538464818

10位ISBN编号：7538464816

出版时间：吉林科学技术出版社

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

作者简介

韩密和 中国餐饮国家级评委、中国烹饪大师、吉菜烹饪大师、亚洲蓝带餐饮管理专家、远东大中华区荣誉主席，被授予法国蓝带最高骑士荣誉勋章，现任吉林省饭店餐饮烹饪协会副会长，吉林省厨师厨艺联谊专业委员会会长。
先后多次在《东方美食》《四川烹饪》等刊物发表论文。
还曾组织编写《中国吉菜》《中国美味菌》《现代吉林菜谱》等多部饮食图书。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

新编家常菜大全之烹饪小百科 选料篇 叶类菜选购／根茎菜的选购／罐装食用菌巧选购茄子忌挑重的买 鉴别注水禽肉有妙法／新鲜畜肉的选购／ 巧选干品海味／带鱼发黄，品质不佳 发红的鲜虾不新鲜／甲鱼雌雄的鉴别／ 选购鳝鱼有窍门／碱发虾仁的识别／巧辨海米新鲜度 亮皮鸡蛋不宜购买／柑、橘、橙有区别／ 西瓜的挑选／选购香蕉小窍门／ 选购大米小知识 初加工篇 切配篇 涨发篇 保存篇 烹调篇Part 1 蔬菜篇Part 2 食用菌豆制品Part 3 畜肉篇Part 4 禽蛋篇Part 5 水产品Part 6 米面杂粮

编辑推荐

韩密和主编的《新编家常菜大全》是一本内容丰富、功能全面的烹饪书。
本书选取了家庭中最为常见的100种食材，分为蔬菜、食用菌豆制品、畜肉、禽蛋、水产品和米面杂粮六个篇章，首先用简洁的文字，介绍每种食材的营养成分、食疗功效、食材搭配、选购储存、烹调应用等内容，使您对食材深入了解。
此外，我们根据食材的特点，分别为您介绍8～10款不同口味，不同技法的家常菜例，让您能够在家中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