

<<巧厨娘家常菜6000例>>

图书基本信息

书名：<<巧厨娘家常菜6000例>>

13位ISBN编号：9787538870992

10位ISBN编号：7538870997

出版时间：2012-8

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 主编

页数：351

字数：250000

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>

<<巧厨娘家常菜6000例>>

前言

1200道巧手私房菜+4800条烹饪常识，完美厨娘的厨艺晋升宝典。  
网罗各式营养美食好味道，巧手烹出幸福生活好滋味。

## <<巧厨娘家常菜6000例>>

### 内容概要

《巧厨娘家常菜6000例》是一本针对新手下厨的美食烹饪书，本书从众多菜品中精选了1200款菜肴，道道经典，款款美味，所选菜品分清爽蔬菜、美味菌豆、诱人畜肉、开胃禽蛋、鲜美水产、主食小吃6个部分。

本书收录了日常生活中最常见、最好吃的菜品，每道菜均配有详细的烹饪步骤，教您一步步完成菜肴的制作。

所有的美食都能在简单的几步之内轻松完成。

即使是新手，只要翻开本书也能轻松上手，步步进阶，让普通的家常菜因不平常的做法而与众不同，让您在柴米油盐中乐此不疲！

本书介绍的烹饪方法更是多种多样，拌、炒、烧、蒸、炖、煮样样俱全，有了这本书，常用的烹饪技法您都能轻松掌握。

本书还提供4800条烹饪常识，除讲解一些基本的烹调技法，如火候、油温等，每道菜还附有营养功效、大厨献招、适合人群等烹饪知识，让您的厨艺轻松晋级。

<<巧厨娘家常菜6000例>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师，中华名厨，国家高级烹调技师，国家高级营养配餐师，中国饭店业金牌大厨·亚洲蓝带白金五星级勋章

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<巧厨娘家常菜6000例>>

书籍目录

Part 1 烹饪方法介绍

拌  
腌  
卤  
炒  
熘  
烧  
焖  
蒸  
烤  
煎  
炸  
炖  
煮  
煲  
烩

Part 2 饮食指南

食用蔬菜应巧选  
菌菇的种类及其营养  
肉类烹饪注意事项  
常见禽类肉的营养保健功能  
正确食用海鲜的方法

Part 3 蔬菜篇

菠菜粉条  
宝塔菠菜  
五仁菠菜  
菠菜拌四宝  
姜汁时蔬  
口口香  
菠菜花生  
菠菜花生米  
海蜇白菜心  
韩式娃娃菜  
腐衣杭白菜  
手撕白菜  
蒜蓉粉丝娃娃菜  
蒜蓉虾米蒸娃娃菜  
千层包菜  
爆炒包菜  
胡萝卜炒包菜  
培根炒包菜  
芝麻莴笋  
红椒香椿莴笋丝  
香椿芽拌莴笋丝  
爽口莴笋丝

<<巧厨娘家常菜6000例>>

芥味莴笋丝  
大刀莴笋片  
韭菜莴笋丝  
葱油莴笋干  
拌双脆  
莴笋拌笋尖  
凉拌芹菜  
西芹杏仁  
中华小炒皇  
西芹炒虾仁  
江南小炒皇  
西芹虾干  
西芹百合炒雪梨  
鸡油香菇菜心  
鸡汁春不老  
双菇上海青  
蒜蓉广东菜心  
菜心烧肉  
野山椒芥蓝  
一品芥蓝  
广东芥蓝  
清炒芥蓝  
生嗜芥蓝  
白灼芥蓝  
虾皮拌芥蓝  
鱼干炒芥蓝  
干锅空心菜梗  
虾米空心菜  
韭菜炒蛋  
韭菜核桃仁  
韭黄百合炒蚌肉  
韭黄脆笋炒肉丝  
腊肉炒花菜  
大碗花菜  
清炒花菜  
上汤西蓝花  
清炒西蓝花  
水晶萝卜  
葱拌萝卜丝  
清爽萝卜  
爽口萝卜  
甜酸萝卜条  
风味萝卜干  
什锦泡菜  
农家萝卜皮  
风味萝卜皮  
胡萝卜丝瓜酸豆角

<<巧厨娘家常菜6000例>>

.....

Part 4 菌豆篇

Part 5 畜肉篇

Part 6 禽蛋篇

Part 7 水产篇

Part 8 主食小吃篇

附录

<<巧厨娘家常菜6000例>>

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>