

<<料理圣经>>

图书基本信息

书名：<<料理圣经>>

13位ISBN编号：9787538871302

10位ISBN编号：7538871306

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 著

页数：320319

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>

<<料理圣经>>

前言

560道日韩料理与西餐轻松做，寿司、刺身、泡菜、烧烤、西餐样样俱全。
人气料理一应俱全，各国创意美食层出不穷，正宗料理厨艺全面揭秘，让您轻松成为料理达人。

<<料理圣经>>

内容概要

您想学做料理、西餐吗？
您知道去餐厅必吃、必点的料理菜是什么吗？

史上最精美的日韩料理与西餐美食写真图典全新上市，320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+1000幅超高清美食写真图，绝对物超所值。
翻开料理圣经，一次性学会560道人气料理与西餐的正宗做法，让你会做、懂享用，让料理从此不再神秘。

国际烹饪大师陈志田精心挑选560道在餐厅必点的料理菜，无论是日式寿司、刺身，韩式泡菜、汤锅、烧烤，还是西式意大利面、沙拉……都能在家轻松完成。
国际名厨传授最地道的料理绝技，指导您有创意地做出精致美食，轻松晋升为料理达人。
全书超过2000张的分步详解图，让新手也能一步步完成操作。
超精准配料、超详细做法、超精美图片，上手快速，绝不失败，超有成就感。
此外，每款料理都附有制作成本与制作时间，帮您严格控制预算，为您节省时间，更有营养功效与适合人群随菜精心点拨，让您在享受纯正料理的同时也能收获健康。

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。

<<料理圣经>>

书籍目录

序言
巧做料理
明日黄花料理
寿司
刺身
沙拉
烧物
一品料理
米饭、面条
韩式料理
蒸菜、煮菜
红烧、煎炒
烧烤、油炸
汤、锅
凉拌菜
沙拉
主食
饭后小点
西式料理

章节摘录

版权页：插图： 鳗鱼寿司 材料ingredient 烤鳗鱼100克，寿司米80克，紫菜条8克，芝麻粒5克 调味料seasoning 寿司醋、芥末酱各适量 做法recipe 1.先将寿司米蒸熟，加入寿司醋，拌匀置凉，即成寿司饭。

2.将烤鳗鱼切成条状，然后取适量寿司饭握成与鳗鱼条大小相近的团。

3.将寿司饭团摆好，一面抹上芥末酱，并将鳗鱼置于其上，最后用紫菜条围住饭团中部，撒上芝麻粒即可。

005海胆花之恋 材料ingredient 三文鱼肉120克，蟹子30克，海胆15克，寿司饭50克，紫苏叶1片 调味料seasoning 酱油12克，寿司醋、芥辣、寿司姜各适量 做法recipe 1.三文鱼肉洗净，切成薄片。

2.紫苏叶洗净，擦干水后摆好放在碟中；将寿司饭握成团，放在紫苏叶上。

3.将三文鱼肉叠放在寿司饭上，再将蟹子排在上面，最后放上海胆。

4.食用时，蘸食酱油、寿司醋、芥辣、寿司姜即可。

006三文鱼之恋 材料ingredient 三文鱼40克，茼萝奶油乳酪20克，寿司饭30克，紫苏叶1片 调味料seasoning 芥末适量 做法recipe 1.三文鱼洗净，切成大小均匀的薄片。

2.紫苏叶洗净，擦干水后摆好放在碟中；将寿司饭握成团，放在紫苏叶上。

3.将切好的三文鱼薄片依次叠放在寿司饭上，摆好；最后在三文鱼上淋茼萝奶油乳酪，食用时佐以芥末即可。

<<料理圣经>>

编辑推荐

《料理圣经(彩色图典)》是史上最精美的日韩料理与西餐美食写真图典全新上市，320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+1000幅超高清美食写真图，绝对物超所值。翻开料理圣经，一次性学会560道人气料理与西餐的正宗做法，让你会做、懂享用，让料理从此不再神秘。

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>