

<<家常一招鲜>>

图书基本信息

书名：<<家常一招鲜>>

13位ISBN编号：9787542735874

10位ISBN编号：754273587X

出版时间：2006-12

出版时间：上海科学普及出版社

作者：史正良

页数：83

字数：50000

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>

<<家常一招鲜>>

内容概要

解开美食的密码，简简单单学做最hot的家常料理，享受星级饭店的华丽口感。

如今，我国已逐渐步入小康社会，百姓人家对饮食的要求不仅是吃饱，更要求吃好，吃得科学，健康，吃得有文化、有品位。

为此，中国烹饪大师史正良先生通过潜心总结研究、反复实践、制作、编写出“大师解密家常菜”这一套全新的家常菜谱，其中的菜肴用料普通、制法简便、调味适口，并且营养合理、易学易变，对于提高百姓的生活质量和培养美食情趣有极大好处。

本书为其中一册，必将对广大百姓的正确烹饪、合理饮食起到重要的指导作用。
品大师之技，赞大师之德，领略家庭川菜之艺，汲取中国烹饪之粹。

<<家常一招鲜>>

作者简介

史正良，国家级高级烹调技师，国家职业技能鉴定中式烹调专家，餐饮业国家一级评委，全国烹饪大赛评委，世界厨联国际评委，美国中餐厨师联谊会顾问，中国烹饪协会副会长，四川省烹饪协会副会长，四川名厨联谊会会长，中国烹饪大师，全国技术能手。

<<家常一招鲜>>

书籍目录

美味凉菜面面观 凉菜 水豆豉拌南瓜丝 五香腐竹 紫菜虾卷 芝麻桔梗 银芽糊突鸡
 香葱拌耳丝 冲菜拌鹅肠 柠汁猪排 橙汁哈密瓜 菊花豆角丝 醪糟银杏 果汁
 娃娃菜 辛香肚片 椒叶拌牛肚 桃仁拌鸭胗 香糟鱼条 腐竹腰丝 骨酥鲫鱼 椒
 麻盐水虾 泡菜海蟹 热菜 烹制热菜秘诀 菠萝八宝 蟹肉蒸水蛋 田园时蔬 西红
 柿烧豆腐 孜然土豆串 香辣兔片 银杏烩四珍 香花鸡丝 菠萝里脊 西红柿鸡淖
 椒盐扳指 云豆烧排骨 魔芋烧鸭 青豆烧米粉肉 辣椒炒猪排 椒香白灼腰 鱼香
 鸽蛋 韭菜蛭子 木须蛭子 水煮芦荟虾 凉粉鳊鱼 锅巴虾仁 肉片炒毛蛤 老干
 妈蒸生蚝 泡椒蒸花螺 红烧黄花鱼 大干干烧鱼 东坡鳊鱼 粉丝鳊鱼 椒麻小鱼儿
 汤类 烹制汤的秘诀 酸菜土豆汤 海带排骨鲜藕汤 墨鱼猪脚汤 煎蛋白菜虾仁汤
 番茄皮蛋汤 京酱素菜汤 海鲜疙瘩汤 淮杞羊肉汤

<<家常一招鲜>>

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>