

<<乡村宴席菜>>

图书基本信息

书名：<<乡村宴席菜>>

13位ISBN编号：9787545501612

10位ISBN编号：7545501616

出版时间：2009-7

出版时间：天地

作者：布衣餐饮丛书工作室 编

页数：125

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>

<<乡村宴席菜>>

前言

1996年，将川东民俗民间文化与餐饮经营相结合的巴国布衣风味酒楼开业。

在迅速赢得社会赞誉后不久，管理团队就深刻地意识到餐饮文化建设与餐饮经营本身同样重要，因此，餐饮图书的编辑出版成为公司的一项重要工作。

当时公司抽调各方面专业人员，组成以董事长何农为首的布衣餐饮丛书编辑委员会，对巴国布衣经营的菜品进行精心挑选和整理，历时三年，形成一套六册的《巴国布衣烹饪经典》。

该套丛书一经推出，就在餐饮界和图书界受到好评，并在第九届全国图书评选中荣获“2000年西南、西北地区优秀科技图书”一等奖。

此后，布衣餐饮丛书编辑委员会又陆续推出《新川菜经典》《新编川味谱》《厨师必读系列》《川菜名厨系列》《四川旅游美食系列》《食疗保健系列》《新大众菜系列》等图文并茂的菜谱类图书及《巴国布衣中餐管理手册》《巴国布衣中餐管理规范》《巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材》等餐饮管理类图书六十余种，为川菜的振兴和四川餐饮文化建设尽到了一己之力。

2009年，在经历了两年的调整之后，布衣餐饮丛书编辑委员会改组为布衣餐饮丛书工作室。

工作室沿袭过去的编辑思路，依托巴国布衣全国二十余家连锁店的有利资源，继续从事餐饮类图书的组稿编辑。

经过半年的努力，在天地出版社的大力支持下，一套六册的《巴国布衣乡村菜》系列图书呈现在读者面前，希望能得到广大读者的认可和喜爱。

在本套丛书的组稿和编辑过程中，成都巴国布衣餐饮发展有限公司董事长何农及各片区公司领导成军、王峰、陈伟给予了大力支持和帮助；全国各店行政总厨、厨师长刘明友、刘清江、蒋健康、杨军、韩锋、冉有宾、朱波、雷建国、葛林红、李勇、李刚、陈锐、陈咏生、王彬、谭国平、黄槟、张重华、张刚、张朝军提供了菜谱和实际操作；上海公司马仲伟、谢扬，北京公司马显波、谭建明，成都公司舒荣、黄志友、吴锦、徐健康、李佳波等厨师提供了部分菜品制作。

值此丛书出版之际，我们对各位同仁的支持、帮助和辛勤劳动表示最衷心的感谢！

<<乡村宴席菜>>

内容概要

《巴国布衣乡村菜系列》是由四川著名餐饮品牌巴国布衣下属的布衣餐饮丛书工作室精心编撰的一套乡村菜系。

这套书分《乡村特色菜》《乡村风味菜》《乡村家常菜》《乡村宴席菜》《乡村果蔬菜》《乡村小吃》6个分册，囊括了1392款精品菜。

每款均有具体的原材料、制作步骤说明，并配成品菜彩图，尤为特别的是，提供了每款菜的味型，读者朋友可以随意选取自己喜爱的菜品学习、操作；创意性地提供的不少操作秘诀和特色调味料的制作方法，能帮助读者朋友大大提高厨艺。

<<乡村宴席菜>>

作者简介

布衣餐饮丛书工作室，其前身为布衣餐饮丛书编辑委员会，主要负责巴国布衣餐饮公司的餐饮图书的编辑出版。

先后推出《巴国布衣烹饪经典》《新川菜经典》、《新编川味谱》、《厨师必读系列》、《川菜名厨系列》、《四川旅游美食系列》、《食疗保健系列》、《新大众菜系列》等图文并茂的菜谱类图书及《巴国布衣中餐管理手册》、《巴国布衣中餐管理规范》、《巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材》等餐饮管理类图书近六十余种。

<<乡村宴席菜>>

书籍目录

蒜香白肉卷(蒜泥味)折耳根拌白肉(复合味)孜然排骨(孜然味)酱肘子(酱香味)酱香猪手(酱香味)银针耳丝(五香味)泰椒耳丝(咸鲜味)豆瓣猪舌(酱香味)豉油腰花(咸鲜味)熏肉猪肝(烟香味)泡椒猪尾(泡椒味)五香牛肉(五香味)爽口蹄筋(香辣味)陈皮香脆骨(麻辣味)富贵牛方(五香味)过桥毛肚(麻辣味)麻辣牛筋(麻辣味)干豇豆拌肚丝(红油味)红油黄喉(红油味)剁椒金钱肚(糟香味)夫妻肺片(复合味)什锦泡菜(咸鲜味)剁椒带皮兔(鲜辣味)巴国跳水鸡(酸辣味)麻辣浸鲜鱼(麻辣味)山椒泡香鸭(酸辣味)豆瓣鹅肠(咸鲜味)凤衣蕻菜(鲜辣味)农家柴把鸡丝(复合味)秧盆拌鸡块(麻辣味)菊花鸭舌(麻辣味).....

<<乡村宴席菜>>

章节摘录

插图：

<<乡村宴席菜>>

编辑推荐

《乡村宴席菜》：简单易做，营养健康，风味独特，南北皆宜。

<<乡村宴席菜>>

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>