

<<川菜精华>>

图书基本信息

书名：<<川菜精华>>

13位ISBN编号：9787801595768

10位ISBN编号：7801595769

出版时间：2004-3-1

出版时间：建材工业

作者：吴昊然,吴杰

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>

## <<川菜精华>>

### 内容概要

教您学做名菜系列丛书。

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地十余位烹饪名师共同撰写。其所介绍的川菜均从当地较具风味特色的菜中精选出来的，既有久负盛名的传统菜，又有近些年创新的名菜，集中国川菜之大全。它不仅反映我国传统和当代名馔佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，勘为国粹之一。

书中菜肴的分类，按水产菜、畜肉菜、禽蛋菜、蔬菜和其他五大类。本书以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点作了详细的介绍和展示，对主要制作过程还配有示范图片。

本书内容全面、科学、系统、实用、图文并茂，不仅可作为全国各地烹饪院校烹饪院校、烹饪技术培训站、厨师培训班烹饪实习课的教材，还可作为全国各地饮食、劳动主管部门评定、考核厨师技能的参考，而且还是国内外烹饪爱好者、美食家和家庭主妇的良师益友。

## &lt;&lt;川菜精华&gt;&gt;

## 作者简介

吴杰，石家庄烹饪学校教务主任，烹饪讲师，大学毕业，国家特壹级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员，曾在全国烹饪大赛获金牌，曾任秦皇岛厨师培训学校教务主任，北京元达名厨学校办公室主任、教务主任等职。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作。

为全国各地培养出一批优秀烹饪人才。

创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后在各大中央级出版社编著出版了《中国著名菜系精选教材》《著名菜系常用菜谱精选》《清真风味菜精选》《实用清真名菜点谱》《清真特色食品》《实用斋菜》《冷拼精品》《实用菜围雕刻冷拼精选》《北方美味家常菜》《东北名菜精华》《东北风味小囍》《川鲁名菜谱》《海鲜名菜谱》《中国典故名菜精选》《清宫孔府名菜谱》《宫廷主食美味30种》《粥品美味30种》《饼品美味30种》《兔肉美味30种》《食用菌美味30种》《农家菜点30种》《民族特色菜点30种》《酱制美味30种》《东北菜美味30种》等系列丛书二十余部。

吴昊然，中国人民解放军吉林省军区战士，国家壹级烹调师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师，著名烹饪讲师，著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

先后在中央级各大出版社编著出版了《清真名菜谱》《北方美味家常菜》《宫廷菜美味30种》《稀特菜美味30种》《异国风味菜美味30种》《异国主食美味30种》《杂碎美味30种》《典故菜美味30种》《中国典故名菜精选》《北方美味家常面点》《图解家庭微波炉食品制作》等饮食文化丛书，所摄影照片均刊登在中央级各大出版社所出版的烹饪书籍中。

<<川菜精华>>

书籍目录

白鳗烧蒜干烧鲜鱼葱酥鲫鱼豆瓣鲫鱼蒜烧鲶鱼怪味酥鳊鱼鲜熘鱼片干煸鱿鱼蒜烧鱼唇鲜贝家常海参三鲜鲍鱼鱼香飞蟹宫保鸡丁醋熘鸡丁小煎鸡辣子鸡块豆瓣烧鸡翅椒麻鸡棒棒鸡坚果鸡块家常炒鸡丝姜法鸡清汤鸡圆鸡豆花麻辣兔丁樟茶鸭子臊子蒸蛋鱼香肉丝干煸牛肉丝蒜泥白肉回锅肉红烧圆子花椒肉丁粉蒸肉麻副产品肉条陈皮烧肉水煮牛肉清炖牛肉汤红油肘花姜法肘子糖醋排骨锅巴肉片鱼香猪手翠椒牛尾.....

<<川菜精华>>

章节摘录

插图

<<川菜精华>>

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>