

<<京菜精华>>

图书基本信息

书名：<<京菜精华>>

13位ISBN编号：9787801597533

10位ISBN编号：7801597532

出版时间：2004-1

出版时间：建材工业

作者：吴杰 编

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>

## <<京菜精华>>

### 内容概要

《京菜精华》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。所介绍66例京菜均系当地较具风味特色菜的精品，既有久负盛名的传统菜，又有近些年创新的名菜，集中国京菜之大全。它不仅反映我国传统和当代佳肴之精华，还体现了中国烹饪的科学性、文化性和艺术性。

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。《京菜精华》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。

《京菜精华》内容全面、科学、系统、实用，可作为全国各地烹饪院校、烹饪技能培训站，厨师培训班烹饪实习课的教材。同时，《京菜精华》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，和国内外烹饪爱好者，美食家和家庭主妇的良师益友。

## &lt;&lt;京菜精华&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，曾任春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、教国主任等职。

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》《宫迁主食美味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。

郭玉华，石家庄烹饪讲师，大学毕业，国家特壹级烹饪师，专注于食文化的研究及烹饪教学工作。

编著出版了《中国著名菜系精选教材》《东北风味名菜谱》《实用南北名菜谱》《家宴名菜谱》《苏粤名菜谱》《美味斋菜》《益智菜谱》《豆制品菜肴190种》《营养汤谱》《北方美味家常菜》《药膳美味30种》《或北名菜菜精华》《豆腐菜美味30种》《肉鸽美味30种》《甜品美味》《特色主食美味30种》《特色主食》《饼品美味30种》《狗肉美味30种》《特色米饮美味30种》《幼儿营养主食》《异国主食美味30种》《临考科学营养餐》等三十余部烹饪书。

<<京菜精华>>

书籍目录

明珠龙虾油焖大虾珍珠鲍白汁鱼翅鸡汁鱼翅冰糖元甲汽锅元甲干煎鱼酱汁活鱼豉油活鱼煎蒸黄鱼潘鱼粉皮辣鱼鸡汤鱼卷油爆鱿鱼卷红煨鳝段奶汤海参抖海蜇皮松子全鸡蛤蟆鸡酒香鸡香酥油鸡陈皮鸡冻鸡汽锅鸡黄焖鸡块茉莉鸡片醋熘鸡丁酱爆鸡丁炒鸡丝招菜葱蒸鸭子青椒鸭子糟熘鸭三白芥末鸭掌白肉片干扣肉糊肘冰糖肉过油内芝麻丸子酱爆肉条醋熘肉片油爆里脊丁香菇肉饼糖醋排骨烧羊肉葱爆羊肉香酥牛肉条京酱肉丝口蘑烧鹌鹑.....

<<京菜精华>>

章节摘录

插图

<<京菜精华>>

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>