

## <<川式牛肉菜>>

### 图书基本信息

书名：<<川式牛肉菜>>

13位ISBN编号：9787805488639

10位ISBN编号：7805488630

出版时间：2003-6-1

出版时间：成都时代出版

作者：刘明友

页数：118

字数：70000

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>

## &lt;&lt;川式牛肉菜&gt;&gt;

## 内容概要

布衣餐饮丛书-川菜名厨系列，全面介绍了当红川菜名厨及其代表性菜式。

经过新一轮川菜浪潮的洗礼，这些名厨们，有的善于兼收并蓄，以川味川烹移植菜式；有的精心研究川菜调味之法与变化之理，努力创造新的复合味；有的善长刀工，心想手到，技压群芳；有的潜心于某单一原料或某种特定范围的菜式的研制，特色鲜明，成就斐然。

他们创制的菜品，从风格的角度看，有传统川菜、特色川菜、创新川菜、流行川菜；从烹饪原料的角度看，有禽类菜、畜类菜、海鲜河鲜菜、素菜，以及用单一原料命名的如牛肉菜、海鲜菜、豆腐菜等；从烹制方法看，有爆、炒、熘、炆、煨、烩、煨、焖、氽、蒸、烤、烘、煎、熏、卤、拌等。

纵览该套书，细心的读者便会发现，在这里，川菜所有的原料、味型、烹法无不涉猎，一书在手，便知当今川菜概貌，可晓川菜之三昧。

对每一款菜式，除了详细介绍其原料和制作程序、操作要领外，还介绍了该菜的发展沿革及营养特点。

每本书均按简约的方法科学编排，以方便读者查阅。

烹饪不是教义，厨师也不是牧师，但通过美食增进情谊、促进和睦、体现关爱、获得幸福，确实是本套书的一大本意。

“民以食为天”，普天之下，芸芸众生，所以繁衍生存，首先依赖于吃。

人们对吃的追求是永无止境的。

当我们跨入到新的世纪，吃的世界更加千姿百态，异彩纷呈。

有人吃“时尚”，有人吃“氛围”，有人吃“营养”，但归根结蒂要吃好的菜品。

这些都为新型川厨的诞生、菜品的创新提供了时代背景和物质基础，开辟了新的发展方向 and 空间。

但愿川厨们能抓住这难得的历史机遇，更新观念，开拓进取，弘扬川菜技艺，创新川菜品牌，扩大川菜声誉，让川菜这朵饮食文化的奇葩更加鲜艳夺目。

<<川式牛肉菜>>

书籍目录

红烧牛肉 土豆烧牛肉 苕蓝烧牛肉 烟笋烧牛肉 竹笋烧牛肉 蕨根粉烧牛肉 凉粉烧牛肉 番茄烩牛柳仔姜牛肉片 家常牛肉丝 干煸牛肉丝 青椒牛肉丝 泡椒牛肉丝 野鸡红牛肉丝 椒菇烩牛肉 牛肉末炒芹菜花回锅牛肉锅 酥牛肉 清炖牛肉 清炖鲜牛肉 香油牛肉 番茄炖牛肉 小笼蒸牛肉 毛牛肉 红橘牦牛肉 啤酒焖牛肉 铁板香檳牛肉 怪味焖牛肉 马癩子牛肉 麻辣牛肉 辣子牛肉 脆皮牛肉 软酥牛肉 龙须牛肉 虾须牛肉 凉拌牛肉.....

<<川式牛肉菜>>

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>