

<<中国大锅菜>>

图书基本信息

书名：<<中国大锅菜>>

13位ISBN编号：9787113122560

10位ISBN编号：7113122566

出版时间：2011-1

出版时间：中国铁道出版社

作者：李建国 编

页数：241

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>

<<中国大锅菜>>

前言

本书为“中国大锅菜系列”丛书中的《自助餐副食卷》。

或问，何以将自助餐列入中国大锅菜？

其实，自助餐也是大锅菜。

自助餐这种就餐方式源自公元八至十一世纪北欧的斯堪的纳维亚半岛。

20世纪30年代传入我国，后又借助改革开放的东风盛遍各地。

我们接受并习惯了这一就餐方式，便淡漠了它原本舶来品的身世。

自助餐最大的特点就是给了就餐者极大的选择自由。

可以由自己的喜好随意取食。

不过这个自由度的大小，却是由后厨所备饭菜的质与量决定的。

品种单一，无所谓选择；质差重复，更不愿选择。

一些食堂的自助餐之所以出现一面是就餐者吃不好、吃不饱，怨声一片，一面是食堂严重浪费，入不敷出的局面，症结就在于食堂管理者没有在自助餐的制作上费心思。

时至今日，我们的各项事业都在科学发展、和谐发展的统领下得以蓬勃发展，若食堂的管理依然故我，那就实在是时代的落伍者了。

怎样以大锅菜的方式，制作出精致的菜肴、面点，且花样翻新、讲求营养，让自助的餐台上美不胜收，这就对餐饮工作者提出了要求。

这方面，铁道部机关食堂为我们树了一个样板。

多年来，铁道部机关食堂在国务院机关事务管理局开展的健康食堂创建活动中成绩卓然，不仅在中央国家机关及全国省市级机关后勤中有着广泛的美誉度，而且还引得部队、学校、企事业单位的后勤部门登门学习。

社会各界对他们趋之若鹜的求教，激发出了他们的一种社会责任感。

这就是物美流转，让自己的成果与社会共享，大家一起构建美好生=}舌、一起创造和谐社会。

在这一胸怀和境界下，食堂主任李建国这位老铁路，带领大家继将他们积累研发的大锅菜菜谱结集出版后，又急众所急，编著了《中国大锅菜·自助餐副食卷》。

<<中国大锅菜>>

内容概要

现在人们困惑的是吃什么，怎么吃，怎样才能吃出健康？上班族可能每天至少有一次在集体食堂用餐，吃的好坏直接关系上班族的健康。

本书作者李建国多年来潜心集体食堂大锅菜的研究和实践，从烹饪的技法、食谱的科学设计、营养素的合理搭配、投料的标准等诸多方面进行了长期的积累、总结，形成了一套完整的系列菜谱。

本书的出版将会得到烹饪界朋友，尤其会得到各级领导和集体食堂朋友的青睐，因为它提供了一套内容完整、搭配合理的营养菜谱，这种“拿来就用”的大锅菜将为机关、学校、部队及企事业单位提供职工自己的菜谱。

<<中国大锅菜>>

作者简介

李建国 中国烹饪大师

获1993年全国烹饪大赛金牌

评为1993年全国百名优秀厨师

1997年国家机关首届烹饪金牌

国家职业技能鉴定高级考评员

中式烹调高级技师高级营养师

<<中国大锅菜>>

书籍目录

第一周 热菜 凉菜 星期一 热菜 凉菜 星期二 热菜 凉菜 星期三 热
 菜 凉菜 星期四 热菜 凉菜 星期五 热菜 凉菜 第二周 热菜 凉菜 星
 期一 热菜 凉菜 星期二 热菜 凉菜 星期三 热菜 凉菜 星期四 热菜
 凉菜 星期五 热菜 凉菜 第三周 热菜 凉菜 星期一 热菜 凉菜 星期
 二 热菜 凉菜 星期三 热菜 凉菜 星期四 热菜 凉菜 星期五 热菜
 凉菜 第四周 热菜 凉菜 星期一 热菜 凉菜 星期二 热菜 凉菜 星期三
 热菜 凉菜 星期四 热菜 凉菜 星期五 热菜 凉菜 第五周 热菜 凉
 菜 星期一 热菜 凉菜 星期二 热菜 凉菜 星期三 热菜 凉菜 星期四
 热菜 凉菜 星期五 热菜 凉菜 第六周 热菜 凉菜 星期一 热菜 凉菜
 星期二 热菜 凉菜 星期三 热菜 凉菜 星期四 热菜 凉菜 星期五
 热菜 凉菜

<<中国大锅菜>>

章节摘录

插图：

<<中国大锅菜>>

编辑推荐

《中国大锅菜:自助餐副食卷》：小锅菜是人等菜，大锅菜就是菜等人了，做好大锅菜，小锅菜自然不在话下。

《中国大锅菜:自助餐副食卷》从原料的选取加工到入锅、炒熟装盒的图片都是请专业摄影师现场拍摄的，菜品的颜色没有经过任何处理。

<<中国大锅菜>>

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>