

<<时尚美食馆>>

图书基本信息

书名：<<时尚美食馆>>

13位ISBN编号：9787122042255

10位ISBN编号：7122042251

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业

作者：夏金龙

页数：90

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>

<<时尚美食馆>>

前言

中国烹饪，是中国文化宝库中一颗灿烂的明珠，我国自古就有川、鲁、粤、苏、湘、浙、闽、徽等八大菜系之说，本书是夏金龙大师根据多年从厨实践经验编写的2009年的最新版、最权威的饮食图书著作，书中内容贯穿南北，结合了八大菜系各家的精华。

书中全部菜式以“图文并茂”的形式展现给大家，充分体现了“吃出文化，吃出营养，吃出健康”的美食宗旨；体现了“以味为核心，以养为目的，以健康为标准”的原则。

热爱生活的人，事业一定会成功。

烹调中的人生哲学自古有之：“治大国，若烹小鲜”的伊尹之道；彭祖的智慧厨艺；厨师福星詹王的“饿”之哲理；“民以食为天”的古训，都佐证了人们追求美食的真谛。

“食无定位，适口者珍”，时代在发展，人们的口味也发生了巨大的变化。

酸、甜、苦、辣、咸、鲜、香这些口味有时也难以满足食客的需求，现在的人们追求的是返璞归真，希望能够吃上地道家常口味的菜肴。

对于家庭主妇而言，要想做出美味佳肴，没有专业的厨师指点和美食图书的学习是很难学会的，仅仅知其然，而不知其所以然。

为了能够满足广大读者的需求，夏金龙大师也做了许多改革性尝试，把宾馆、酒店的菜式按照家庭的烹饪方法进行了简化，书中涉及的语言通俗易懂，易于掌握，操作简单，使您在日常生活中，只要有此书在手，经过学习和操作，您就可以自购自烹，自食自乐，相信此套家庭版的系列书籍会成为您快乐的烹饪宝典。

<<时尚美食馆>>

内容概要

本书由中国烹饪大师、中国饭店业金牌总厨、中国十大最有发展潜力青年厨师夏金龙主持编写，将中华名菜与家常烹饪相结合，为读者精心奉献最新派最美味的100道家常汤品，以精美的图片、细致的说明文字图文并茂地呈现给读者，充分体现了“吃出文化，吃出营养，吃出健康”的美食宗旨。在您的美食生活中，只要此书在手，您就可以自烹，自食自乐，相信此书成为您的快乐家庭烹饪宝典。

<<时尚美食馆>>

作者简介

夏金龙，中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，中华名厨国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师，国家高级职业经理人，中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力青年厨师。
曾出版《CCTV 天天饮食》、《家常面点》等畅销图书。

<<时尚美食馆>>

书籍目录

蔬菜汤 美蛋芥菜汤 虾米冬瓜紫菜汤 小白菜豆腐汤 川皇酸辣汤 罗宋汤 冬荫功汤 腐竹瓜片汤 川椒豆
 苗骨汤 菠菜蛋花汤 双豆百合汤 芦笋冬瓜羹 蟹籽白菜汤 番茄蛋花汤 鲜虾萝卜丝汤 紫菜豆腐汤 素烩
 汤 什锦汤 白菜豆腐汤 鲜冬菇豆腐瓜汤 酥肉炖老黄瓜番茄 西湖莼菜汤 韭菜豆丝汤 土豆萝卜丝汤 芦
 笋鸽蛋汤 白瓜咸蛋汤 卷心菜豆腐丝 芹菜豆腐蛎蝗汤 韩式大酱汤 土豆菠菜汤 排骨芥菜红薯汤 魔芋
 鲜虾青瓜汤 双鲜面筋汤 双蛋西洋菜汤肉汤 猪肝菠菜汤 北菇炖老鸡 人参炖竹丝鸡 龙骨煲秋瓜 金菇
 鸡丝汤 丝瓜猪肝瘦肉汤 冬瓜海带瘦肉汤 清炖老母鸡 莼菜鸡丝汤 枣味鸡汤 排骨玉米煲胡萝卜 冬瓜
 排骨汤 牛尾煲萝卜 白胡椒芥菜猪肚汤 虾球鸡片汤 冬菇白菜肉丝汤 豆腐生菜肉丝汤 豆腐黄瓜排骨
 汤 凉瓜牛肉汤 童子鸡西瓜汤 清汤萝卜炖牛腩 咸蛋芥菜肉片汤 花生煲猪手 角瓜鸡片汤 菜胆清炖鸡
 瓜王肥牛汤 山药煲鸡 芥菜百灵菇煲猪腰菌汤 竹笙干贝汤 菜胆北菇汤 金菇木耳瘦肉汤 双冬肉丝汤
 养生菌王汤 猴头菇炖竹丝鸡 兰花蚬肉汤 珍菌佛跳墙 浓汤什菌煮虾丸 浓汤猴头菇 鲜虾蘑菇汤 海鲜
 汤 香菜皮蛋鱼片汤 凉瓜黄豆煲鲫鱼 萝卜丝蛎蝗汤 豆腐笋丝蟹肉汤 瑶柱海带蛎蝗汤 鲫鱼豆腐汤 鲫
 鱼豆腐汤 鱼丸菠菜汤 蛎蝗小白菜粉丝汤 牡蛎年糕汤 带鱼茼蒿汤 清炖甲鱼 鱼头豆腐汤 干贝油菜汤
 虾仁苹果汤 水果煲生鱼 虾干粉丝葫芦汤 八爪鱼土豆汤 娃娃菜鲜鱼汤 香菇鱼翅羹滋补汤 玉竹牛肉
 汤 瑶柱冬瓜汤 鲜虾瑶柱娃娃菜 人参滋补松茸鸡 淮杞炖双鸡 白果猪肚汤 鲜淮山煲猪肚 银耳炖牛蛙
 银杏腐竹炖猪肚 煲双腰牛骨髓汤 银杏木瓜煲猪肉 淮山玉竹炖白鳝 红枣马蹄炖兔肉 虫草炖老鸭 大
 枣海带排骨汤 节瓜蚝豉猪腱汤 淮山板栗乌鸡汤 海马煲乳鸽 虫草鹿鞭汤 羊腩煲莲藉 鱼肚鲜虾苦瓜
 汤 田七杜促猪腰汤 党参煲鸡肾 天麻煲鸡肾 天麻煲乳鸽 海马鹿肉汤

<<时尚美食馆>>

章节摘录

插图：

编辑推荐

《时尚美食馆:大厨拿手好汤》由大师教你做100道超好喝的汤，现在开始，提高厨艺，做家庭烹饪大师。

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>