

<<时尚美食馆>>

图书基本信息

书名：<<时尚美食馆>>

13位ISBN编号：9787122042262

10位ISBN编号：712204226X

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图书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，为读者精心奉献最流行、最美味的100余道家常菜，帮助您轻轻松松享受美味。

本书全部以精美的图片、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，您就可以自购自烹，自食自乐，相信此书会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

PART 1 家常肉小炒 金针菇炒肉丝 茶树菇炒肚丝 葱爆羊肉 韭菜炒肥肠 蚝油牛肉 肉丝炒牛肝菌 西芹炒牛柳 鸡丝炒豆苗 腊肉笋片 桃仁粒粒肉 肉丝炒蕨菜 四角豆炒烟肉 京酱肉丝 蚕蛹爆鸡心 碧绿牛肋骨肉 双椒爆巧舌 锅包肉丝 芥兰咸肉炒粉条 泡椒猪耳 豆花嫩牛柳 腊八豆爆鸭舌 香辣鸡脆骨 山椒小滑鸡 桃仁兔腰PART 2 清爽蔬菜小炒 葱油白菜叶 百合炒莴笋 生炒菜心 腊味荷兰豆 木瓜炒虾仁百合 清炒芥兰 小根蒜炒笨鸡蛋 山药鲜百合 百合炒时蔬 翅汤娃娃菜 九转山药 九转茄墩 小磨豆腐 浇汁豆花 桃仁凤尾西芹PART 3 焖烧炖 鱼香茄子煲 一品豆腐 香菇烧蹄筋 红烧肉焖海参 香芋月牙骨 红烧排骨 锅烧鸭煲 鸽蛋烧鸡翅 干锅钵钵鸡 酸菜肘子 砂锅狮子头PART 4 美味小海鲜 海参豆腐 芦笋炒墨鱼卷 青瓜炒虾仁 黄瓜钱炒螺片 红烧黄鳝段 蟹肉扒西兰花 椒香鲍鱼 天妇罗虾 酱焖老头鱼 百灵菇炒鳝段 碧绿蟹粉河虾仁 木瓜墨鱼卷 可口生蚝 人参熘虾段 杭椒炒银鱼 蜜豆茭白炒螺片 瑶柱扒芥菜 烧汁银雪鱼 全家福 杭椒炒黄鳝 生嗜鱼头 泰式烧海参 捞汁芥兰北极贝 香葱原味螺 螺片荷兰豆 捞汁芦荟鲜海蜇PART 5 健康菌类 草菇炒芦笋 烧二冬 干煸茶树菇 XO酱爆松茸 奶油杏鲍菇 红烧猴头菇 葱烧木耳 雪花松茸 香酥杏鲍菇 牛柳杏鲍菇 凉瓜木耳炒松茸 美味煎香菇 鹅肝酱焗松茸PART 6 焗烤煎炸 香辣薯条 软炸虾仁 烤四喜蛋 培根肉煎刺嫩芽 脆皮香芋 脆皮盐焗鸡PART 7 凉拌菜 美极生食豆腐 凉拌活海参 醋椒蜇头 美极熏鸭舌 瑶柱青瓜卷 巧拌天目笋 芥兰拌百合 辣姜茸脆片 果醋拌杂果 美极沙律拌时蔬 五福拌龙凤 巧拌鹅学筋 蜜汁胡萝卜 香拌花仁 果仁蚬肉拌菠菜 芥兰拌巧舌 鱼籽配三丝 干捞鱼唇 烧椒基围虾 捞拌双色百叶 金钱肚凉粉 青笋双蜇皮 巧拌合福 猪耳芹菜苗 爽脆牛筋

<<时尚美食馆>>

章节摘录

插图：

编辑推荐

《时尚美食馆:大厨拿手家常菜》是由中国饭店业金牌总厨，中国烹饪在大师夏金龙，倾情奉献。09最新家庭菜谱升级版。大师教你做100道超好吃的家常菜，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>