

<<精选家常川菜>>

图书基本信息

书名：<<精选家常川菜>>

13位ISBN编号：9787501982493

10位ISBN编号：750198249X

出版时间：2011-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：舒畅

页数：96

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>

<<精选家常川菜>>

内容概要

本书为介绍家常制作川菜的彩色菜谱书，详尽介绍了川菜调味品、川菜特色味汁等川菜基本知识，以及凉菜、热菜、小吃等经典家常川菜的制作方法。本书每道菜均配有图片，以及原料、调料、制法、特点、技术关键等方面知识，是一本非常实用的家庭学习制作川菜的菜谱书。

<<精选家常川菜>>

作者简介

陈祖明

四川成都人，现任四川烹饪高等专科学校烹饪系副教授，川菜发展研究中心副主任，国家级中式烹饪高级技师，中国烹饪名师，四川省国家职业技能鉴定考评员。

主要从事烹饪工艺、菜肴制作的教學与菜品设计、创新、产业化、标准化的研究及新原料的推广、菜肴品质检测等工作。

曾赴加拿大、美国、法国、意大利、澳门等地表演川菜和进行烹饪技术交流。多次参加国家级和省级烹饪大赛，荣获有团体特金、个人金牌、金牌菜等奖项。

先后在国内公开专业刊物发表论文与文章20余篇，主编及参编多部书籍，主持和参与科研项目10余项。

彭涛

四川绵竹人，现任四川烹饪高等专科学校烹饪系副教授，中国烹饪名师，烹饪高级技师。

长期从事烹饪教育工作，有较深的烹饪理论知识，同时具有较高的烹饪专业技术水平。

先后编撰出版了多本著作；在专业杂志上发表了多篇烹饪文章；被四川大学“家政服务专业”聘为《烹饪与膳食制备》课程主讲教师；参加四川省首届中国川菜大赛获热菜单项竞赛金奖、获中国川菜烹饪银奖技术能手称号。

罗文现任四川烹饪高等专科学校烹饪系教师，中国烹饪名师，高级技师。

主要从事面点工艺学、面点制作技术，创新面点等课程的教学。

曾多次代表学校参加烹饪比赛，并获得面点金厨奖、面点个人金奖、全能铜奖等奖项；参与《面点制作工艺》等多部教材的编写；同时参与多项课题的研究，并发表论文数篇。

<<精选家常川菜>>

书籍目录

PART 1 川菜特色

川菜特色调味品

川菜特色味汁

PART 2 经典凉菜

红油耳片

川味腊肉

龙须牛肉

干拌牛肚梁

白斩鸡

怪味鸡丝

泡椒凤爪

豆瓣鹅肠

葱酥鱼

糊辣鲜虾

老醋蜇头

生拌茼蒿

四川泡菜

凉拌木耳

侧耳根拌蚕豆

碧绿口口脆

姜汁豇豆

五香豆干

激黄豆

酸辣蕨根粉

川北凉粉

PART 3 正宗热菜

盐菜回锅肉

鱼香肉丝

干煸肉丝

蒜苗肉丝

江津肉片

辣子肉丁

樱桃肉

咸烧白

东坡肘子

干烧子排

豉椒炒爽肚

大蒜肥肠

香辣猪蹄

米椒腰花

水煮牛肉

豆花嫩牛肉

黄瓜香菇牛柳

香菜爆羊肉

黄焖兔

<<精选家常川菜>>

尖椒炒兔
宫保鸡丁
辣子鸡
红袍鸡
家常热窝鸡
香酥鸡腿
糯米鸡肉狮子头
香辣掌中宝
姜爆鸭丝
鲜熘鸭肝
火爆鹅肠
豆瓣鱼
风味泡菜鱼
酸菜鱼
香辣沸腾鱼
川味烤鱼
鲫鱼蒸蛋
灌汤鳊鱼
大蒜烧鳝鱼
干煸鳝丝
红烧带鱼
老妈带鱼
干烧黄鱼
小炒鱿鱼丝
香辣基围虾
薑菜炒河虾
香辣蟹
麻婆豆腐
水煮豆花
毛血旺
干煸四季豆
糖醋莲白
麻辣土豆
蒜炆金针菇
PART 4 特色小吃
担担面
杂酱面
宜宾燃面
钟水饺
芽菜包子
凉滋粑
芝麻薯枣
赤豆汤圆
豆沙麻团

<<精选家常川菜>>

编辑推荐

为都市白领提供最倾心的美食享受，吃出健康，品出美味！

一学就会的经典，诱人的家常川菜，川菜发展研究中心权威专家审定！

这本《精选家常川菜》由舒畅编著，全书分为四个部分，介绍了川菜特色，以及多款凉菜、热菜、特色小吃的制作方法，书中还收入了每道川菜的特点及烹饪提示。

<<精选家常川菜>>

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>