

<<吃禽>>

图书基本信息

书名：<<吃禽>>

13位ISBN编号：9787535242563

10位ISBN编号：7535242561

出版时间：2010-7

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：刘现林 编

页数：80

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>

<<吃禽>>

内容概要

俗话说“民以食为天”。

这句话简明而深刻地指出了饮食在人们日常生活中的重要地位，揭示了饮食是国计民生的重要基石。饮食是万物之始，更是人事之本，人生五味，春夏秋冬，莫不因饮食而丰富多彩，生机盎然。

古人云：“饮食男女，人之大欲存焉。

”可以说好吃是人的天性，人有好吃的习惯，也有好吃的愿望。

对于中国人而言，更是如此。

纵观芸芸众生，可谓食有三品：下品能吃，中品好吃，上品会吃。

能吃是福气，好吃是天分，会吃是智慧。

若能在好吃的天分里融入会吃的智慧，那可真是难得的快意人生。

圣人曰：“食不厌精，脍不厌细。

”此话历来是国人的基本美食；佳则，体现了国人饮食的精品意识和时代追求。

当饮食已经不再局限于充饥裹腹之后，不仅吃饱，更要吃好，吃出滋味，吃出品位，吃出文化，吃出健康，吃得明明白白，这既是饮食之道，也是众生所期。

但凡讲究饮食的国家，大都是拥有高度文化背景的国家，而饮食文化通常最能反映一个民族、一个国家、一个地区居民的生活特性和生活质量。

在我国社会主义市场经济日益繁荣，居民生活水平不断提高的新时期，为人们奉献出一套精致实用、雅俗共赏的烹饪，为丰富和提高人们的生活质量服务，无疑是烹饪工作者的历史使命和时代责任。

本着继承和创新原则，由厨界名师和餐饮专家共同编著，面向普通家庭和一般酒店的《好吃佬丛书》应运而生了。

此书按单料成册，以特色取胜，分鱼类、禽类、肉类、汤类、圆子类、素菜类等七本，原料立足大众化，菜品定位中低档，工艺流程简明扼要，菜肴特点简洁清晰，制作小窍门点石成金，健康小提示爱心飞扬。

此书整体上注重实用与文化的结合，文字与彩图的互动，食谱与品味的嫁接，厨艺与健康的兼容，以孜孜于味的精神确保优良的出品，力求实实在在地回报同仁的厚爱和读者的惠顾。

愿本套《好吃佬丛书》的出版与发行，能为中华饮食文化的传播和弘扬尽一份绵薄之力，若果如此，自是欣慰之至。

作者简介

刘现林，国家级餐饮业评委、裁判员。

曾担任多家全国餐饮百强企业行政总厨、出品总监等职；多次荣获全国、世界烹饪大赛金奖；获第五届全国最佳厨师、2004年中国最受瞩目的青年厨师称号。

参与编辑多部烹饪书籍，发表作品数十篇，与人合著出版

<<吃禽>>

书籍目录

原料介绍鸡丝沙拉养面凤袍天府鸿运鸡麻辣鸭肠卤味鸭翅尖时蔬泮拌鸭肫水晶脱骨凤爪香菜拌鸡肾隔水蒸全鸡鱼香熘鸡柳紫金鸡爪煲泡椒公鸡蛋文蛤蒸蛋白椒爆鸡肫泡藕炒鸡丝酱椒木盆鸡香酥鸡排水煮凤冠筒笋烧鸡糯米粽香鸡翅板栗烧仔鸡小炒鸡脚筋蟹味菇炒鸡柳花仁鸡脆骨豆角煎鸡饼鲜椒辣子鸡剁椒芋儿鸡鸡脯烩蹄筋金丝鸡球姜辣仔鸡铜锤鸡翅韭菜鸡蛋钵纸包可乐鸡翅互豉蒸腊鸡铜锅泉水鸡冬菜扣鸭脯薇菜炒鸭丝腊鸭焖藕泡椒木耳鸭仔姜爆鸭片红酒松子鸭酱烧全鸭魔芋烧鸭海带节烧鸭干锅鸭掌美极鸭下巴米椒炒鸭舌啤酒烧鸭砧板鸭脯孜然鸭弯风味血鸭口味鸭血芦笋腊鸭脯茶树菇烧鸭凉瓜烧鸭砂锅酱香鸭腊味鹅肝炒饭杏鲍菇酿鹅肝冬瓜炖风鹅风鹅焖香干XO酱爆鹅肝韭菜花炒鹅脯蒜苔炒鹅脯干锅手撕风鹅香辣鹅掌千莴苣炒鸭肫生菜鸽松天麻炖乳鸽蒜香作乳鸽干锅炒三鸟鹌鹑母子会青椒烧鹌鹑滑炒珍珠鸡泡蒸珍珠鸡小土豆烧乌鸡酸豆角炒乌鸡酸菜煮鸵鸟

<<吃禽>>

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>