

<<吃鱼（下）>>

图书基本信息

书名：<<吃鱼（下）>>

13位ISBN编号：9787535242594

10位ISBN编号：7535242596

出版时间：2010-7

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：王海东 编

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>

<<吃鱼(下)>>

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。

<<吃鱼（下）>>

作者简介

王庆，武汉人，男，1971年出生于湖北省天门市，1986年参加工作，1989年毕业于武汉市江岸区烹饪学校，2006年毕业于湖北经济学院旅游系烹饪函授班，烹饪大专。
2005年与师弟邹志平成立了武汉王邹大厨管理有限公司。
1992年拜著名的中国烹饪大师卢永良为师，最擅长鄂菜、川菜及淡

<<吃鱼(下)>>

书籍目录

原料介绍武昌鱼镶面葱烧武昌鱼双味武昌鱼风干武昌鱼家常烧武昌鱼香辣酥鳞武昌鱼泰酱酥鱼条双椒
 鳊鱼卷酥焖小鳊鱼香辣百味鳊鱼珍菌鳊鱼双椒烧鳊鱼一帆风顺醋溜脆皮鲤鱼葱香熏鱼块醋椒煮活鱼辣
 仔鱼兴王脆香鱼兴老汤鱼头王大碗胖兴鱼养生胖鱼关柴把蒜香鱼兴竹网酥香小白习鲮鱼蒸茄子三鲜炒
 鱼面干烹口鱼块茶香鲫鱼酥炸银鱼条凉瓜酱烧白鳝鱼米之乡鱼饼酱烧白鳝富贵元宝赶虾鱼泡烧鲫鱼煎
 烧小白习湖香一网鲜沙湖蟹三鲜银鱼炒鸡蛋腊鱼烧肉百花菜烧鱼方明炉鱼糕橘瓣鱼余红烧鱼块开味大
 盘鱼肉末雪菜烧鱼大妈番茄鱼家乡粉蒸鲢鱼荷香小米蒸鲢鱼鸡丝鱼贴红烧划水鲜椒浸鲢鱼碗酥鱼肚档
 双椒蒸鱼方软煎韭菜鱼饼瓜球烧鱼方家常烧鱼嘴麻花鱼皮竹网家常鱼块家常瓦块鱼大碗滑鱼块双黄鱼
 片木瓜炒鱼片金菇财鱼丝财鱼焖藕年糕煮财鱼椒香财鱼片一品古蒸燕酱香财鱼丝象眼鱼卷财鱼酿鸭梨
 酱爆鱼羊鲜枸杞财鱼花鱼酱长茄松仁炒鱼米血旺财鱼花糯香生香藕饼莴苣烧财鱼五花肉焖鲷鱼鳔干锅
 鲷鱼泡老豆腐炖长江鲷鱼酸汤鲷鱼五彩鲷鱼丁老干妈烧清江鲷鱼果味油油条鲷鱼蒜仔烧鲷鱼油淋黄颡
 鱼豆瓣黄颡鱼剁椒蒸黄颡鱼阴米煲黄颡鱼口疔萤颡鱼腊肉百花菜煮黄颡鱼馋嘴江鲶圆茄烧江鲶石锅香
 汤鱼金盆长江鲶鱼天成青瓜鱼柳香煎鲈鱼块蒜香辣子鲈鱼鲜椒过水鲈鱼

<<吃鱼（下）>>

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>