

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

图书基本信息

书名：<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

13位ISBN编号：9787538146400

10位ISBN编号：7538146407

出版时间：2006-9

出版时间：辽宁科技出版社

作者：张奔腾 编

页数：40

字数：90000

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>

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

内容概要

“家庭烹饪教室”系列丛书包括《爽口凉菜》、《营养素菜》、《鲜香肉菜》、《美味海鲜》、《滋补靓汤》、《家常主食》等六个分册。

整个系列力求通俗易懂，南北皆宜，操作简便，适宜家庭。

为了便于学习掌握，每册开篇均依据原料性质和制作技巧附以相关的烹调基础知识，并配有精美菜点图片供您对照检验自己的学习成果。

“清中求鲜，淡中求美”，美食的真正内涵在于食材普通和大众认同。

本书的特点之一就是选择普通食材为大众服务：特点之二是将传统烹饪与现代科技相结合。

推陈出新，以适应现代家庭生活的需求。

本书是烹饪名师们集体创作的结晶，旨在让餐馆里的美食走进家庭，教您做好一日三餐。

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

作者简介

张奔腾，1974年入厨学艺。

师从著名烹饪大师刘敬贤。

精通辽菜，旁通川、粤、鲁、淮扬等菜系。

参与研制“速冻家宴”、“鹿鸣宴”、“大帅府宴”、“满汉全席精选筵”等68种佳宴，获“筵席设计一等奖”。

主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

33. 怎样配制香糟卤？
34. 怎样制作芥末糊？
35. 怎样制作咖喱油？
36. 怎样制作鱼香汁？
37. 怎样制作辣味油？
38. 怎样制作糖醋汁？
39. 怎样炒花椒盐？
40. 菜肴的调味，一般可分为哪几个阶段？

下篇 精品菜肴 酸辣豌豆尖 香辣苦瓜丝 萧山萝卜拌肚丁 泡椒响片 品味四季爽 雪片拌辣白菜
冰镇橙汁玉米粒 海米拌菜花 烤鱼片拌土豆松 鸡汁拌黄喉 麻辣驴板筋 糟香卤毛豆 苦瓜酿
肴肉 生炆蟹块 熏卤鲑鱼 香椿拌兰花干 黄豆猪脚冻 家乡咸鸡 杭椒拌虾干 金菇爽口菜 糟
香小黄花鱼 特色牛腱子.....

<<爽口凉菜-家庭烹饪教室>>

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>