第一图书网, tushu007.com

<<大厨自己的家常菜>>

图书基本信息

书名：<<大厨自己的家常菜>>

13位ISBN编号：9787538440751

10位ISBN编号：7538440755

出版时间：2009-1

出版时间：金彪 吉林科学技术出版社 (2009-01出版)

作者：金彪

页数：239

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

第一图书网, tushu007.com

前言

不知从何时起，人们对酒楼食肆的喧嚣变得有些厌倦了，热爱美食者钻进横街窄巷，寻找美味佳肴，但都满足不了那份流失已久的恬淡心情……于是，家常菜满足了人情味的需求。
提起家常菜，人们总是联想到这样一幅画面：慈祥的老妈妈站在灶前，一手拿着锅盖，一手拿着炒勺，锅中各种原料挤在一起，妈妈的身影沉浸在热气腾腾中……当我们夹一口菜、舀一勺汤送入口中，鲜香滋味缓缓地润上舌尖，一点点令人感动的味道，在唇舌之间逐渐扩大，到达令人陶醉回味的境界——品尝“妈妈的味道”对于我们来说，实在是一个很温馨很享受的过程。
童年留下的记忆根深蒂同，长大以后走南闯北，浮云万里，虽然尝遍各地美食和海味山珍，却好像浑然不知滋味。
放下筷子，小时候爱吃的菜悄然涌上心头，美好的味道隔了十几年的时空飘来，依然鲜活生动。
那些用再普通不过的柴米油精盐煮出来的家常菜，不知吃了千遍万遍，重复的滋味早就如烙印一样刻在了心里，并且凝同成一种同定的口味，是再多再厚的时间灰尘也掩盖不掉的。
记得谁说过这样的话：“在我们的生命中，每个人都是自己生命的目击者，有些事情淡忘了，或出于无心，抑或有意，记住的那部分往往是自己认为最有价值的。
我们都始终在寻求更温暖的旅途，始终在尝试着掌握更多种表达爱意的方式！
我想，我们已经掌握很多种不同的方法，比如烹饪，做一餐饭给爱自己以及自己爱的人，把想说的话和最美好的愿望统统都融入这餐饭中，这种方式永远都不过时。
”所谓家常菜，也就是在私密的自家厨房里烹制而成、无所谓菜系，无所谓章法。
它不是大菜，不过“善烹小鲜，可治大国”，但想把又便宜又普通的家常菜烧得不同凡俗，也是一门学问。
在这里，各色家常菜的制作大法尽在其中。
无论你是效率至上的大忙人，还是事必亲为的完美主义者；无论你是珍惜夜晚的安静，还是迷恋夜色的浪漫；无论你是勤快人还是懒汉，更不论你对厨艺是否在行，这里总有适合你的。
作为一个爱生活的人，是不应该以任何借口来选择不吃早餐或者在周末饥肠辘辘，能够选择的，应该是怎样来享受这些美味、这些心情，都是不能被你从厨房中赶走的。

第一图书网, tushu007.com

<<大厨自己的家常菜>>

内容概要

《大师教你学做家常菜系列：大厨自己的家常菜》中烹饪大师金彪把他多年的厨艺经验和宝贵绝活用最浅显易懂的方式传授给您。
集大师智慧，汇百家所长，您可以在自家的厨房，利用简单的器具，轻松制作出好吃、好看、好营养、好创意的各种家常菜，迅速变身烹饪专家。
不管您是北方人还是南方人，不管您好的是哪一“口”，您都能在书中找到适合您口味的菜谱。
您只需举一反三，便能让普通的家常菜因不平常的做法而与众不同，让您在柴米油盐中乐此不疲！
大量附加信息：每道美味均有“菜品特点”“大厨烹饪秘籍”“营养价值分析”三项附加知识点，让您全面了解和掌握心仪的美味。
超值附录赠送：赠送超值的海量附录，内容包括“烹饪技法”“食材保存技巧”等内容。
让您在欣赏美味的同时，多学习一些大厨自己的厨房窍门。
超强索引功能：按烹饪技法分类的目录及按食材分类的索引，让您随心所欲。
轻松找到自己想要的菜品。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

金彪，中国烹饪大师，国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师。
吉林省烹饪名师，中国食文化研究会会员，法国蓝带美食协会会员，吉林省烹饪协会副秘书长。
多次在全国烹饪大赛中荣获各类奖项，曾在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《东方美食》等知名的品牌杂志及全国各大美食报刊、电视媒体发表多篇论文和流行菜式。
2003年获中国餐饮研究院、中国餐饮管理学院颁发的“国家高级职业经理人”荣誉证书，2004年受聘于长春市香格里拉大饭店“中餐行政总厨”，2005年荣获中国饭店协会授予的“中国饭店业金牌总厨”荣誉称号和全国饭店业国家级评委资格，2007年2月被评为中国餐饮业专家，现任吉林省金融大厦宾馆行政总厨。

第一图书网, tushu007.com

<<大厨自己的家常菜>>

书籍目录

节日菜单凉菜怪味白菜爽瓜北极贝五香豆腐拌西芹剁椒炝拌三丝菠萝沙拉船菠萝沙拉船牡蛎拌萝卜块凉拌牛肉意大利海鲜沙拉热菜炒菜肉片海带烧白菜炒爽口辣白菜片虾皮萝卜炒水晶粉蛋角菠菜生爆菠菜番茄菜花香菇炒荷兰豆荷兰豆炒白果豆芽炒海贝黄豆芽炒榨菜小炒黄花菜什锦藕丁炒虾芦笋炒里脊银芽炒鸡丝绿豆芽炒粉什锦嫩蛋炒里脊木瓜炒百合年糕炒南瓜鸡蛋炒苦瓜肉炒藕片紫茄子炒青椒丝肉末炒芹菜山药烧雪梨金针炒丝瓜清炒四角豆肉丝炒酸菜粉条海米炒蒜苗烟笋炒肉丝葱油嫩笋雪里蕻烧冬笋素炒三丝青椒爆玉米粒烧肉地三鲜树椒土豆丝海螺肉炒西芹西芹百合炒腰果家常烧双冬酱汁炒鲜香菇红烧香菇草菇小炒菜胆冬菇烧蹄筋香菇烧豆腐肉末木耳炒豆腐碎炒豆腐脆笋烧嫩豆腐肉丝炒粉皮肉末烧腐竹鲜蛤炒韭菜头葱椒鲜鱼条辣炒螃蟹芥兰炒蟹粉爆炒鳝片参芪干烧鲥鱼葱爆虾球大虾仁炒鸡蛋清炒水晶虾球兰花双鲜腰果虾仁青瓜熟蒂落夏贝黄香芒芦笋炒鲜贝韭黄烧蛏子清香鱿鱼丝葱烧海参草菇烧海螺肉炒海螺酸炒生鱼片香炒蛎黄油爆墨鱼丁淮山烧鲇鱼金牌烧鸡翅鸡蛋炒青椒鸡粒榨菜鲜蚕豆小鸡烧蘑菇腰果爆鸡丁炒辣子鸡块炒鸡茸银耳腊肉烧大蒜萝卜、干炒腊肉熟炒牛肚丝牛肉丝炒蒜苗杭椒牛柳芥兰烧牛肉番茄烧牛肉葱爆羊肉番茄牛舌大蒜烧蹄筋蕨菜炒蹄筋青瓜虾仁炒蹄筋精盐爆里脊家常爆羊肉酱爆肚仁小炒猪肝洋葱炒猪肝猪肝菠菜香芹爆猪肝荠菜炒里脊丝什锦炒里脊清炒肉片肉片口蘑里脊肉炒青椒滑炒里脊生炒小排骨蘑菇五花肉烧萝葱爆肉肉段烧茄子炒肉白菜鲜芸红烧猪肉丸子肉片炒凉瓜炒青笋木耳姜丝肉肉丝炒韭黄青豆炒肉丝鱼香肉丝辣炒肉皮五花肉烧豆角尖椒炒猪心火爆腰花双椒爆炒腰花汆、熘、焖、烧、蒸熘·珊瑚白菜熘·糖醋熘白菜木耳烧·虾丸扒菜心蒸·素酿苦瓜蒸·苦瓜酿肉烧·豆瓣茄子焖·酱焖茄子熘·糖醋熘茄盒烧·烧酿茄子蒸·金蒜肉碎蒸茄子烧·青瓜虾仁煸·干煸青椒汆·姜汁四季豆烧·培根芦笋卷焖·猪尾焖土豆烧·香辣土豆粒汆·五福虾仁扒·蟹足肉扒西蓝花焖·猪肉酱焖豆角扒·栗子冬菇扒油菜蒸·芋头泥酿冬菇炖·家常豆腐熘·菠萝豆腐烧·麻婆豆腐汆·鲜汤煮蛤蜊蒸·清蒸鳜鱼烧·韭黄鱼丝烧·油钻鳜鱼片烧·菊花鱼烧·香辣锅巴肉片烧·青炒黄瓜片烧·松鼠黄鱼烤·酥皮烤元贝炸·酥炸刀鱼烧·干炸赤鳞鱼焖·豆豉酱焖鲫鱼烧·冬菜臊子鱼烧·白斩鲤鱼煎·锅贴鲤鱼炖·拆烩鲢鱼头焖·五福焖鲈鱼炸·五谷蟹熘·熘仔蟹烤·培根三文鱼卷煎·桑巴汁煎三文鱼烧·泡椒鳝鱼煎·蛋烙生蚝蒸·清蒸武昌鱼蒸·榄菜虾干蒸芥兰焖·茄汁大虾烤·芝士乳酪煸大虾蒸·翡翠鲜虾卷炸·香脆大虾煎·鲜虾煎蛋角熘-葱姜大虾炸·酥芝麻炸大虾蒸·瓤金鲤虾熘·锅煎虾饼烧·麻辣鳕鱼焖·香菇栗子焖鸡块炖·牛蒡红枣煲土鸡蒸·草菇蒸鸡炖·上汤炖鸡土从扒·红扒鸡烧·菠萝鸡块烧·家味宫保鸡球炸·鸡肉香菇烩什锦熘·桃仁鸡花熘·南荠两味鸡烧·芙蓉鸡片熘·酸辣牛百叶煎·黑椒煎牛排煮·水煮牛肉扒·扒牛肉条烤·孜然烤肉煮·金针菇牛肉卷烧·辣子牛肉丁煎·蜜汁牛柳炸·香酥牛肉煸·家常煸牛肉丝炸·家常牛肉粒烤·家常烤牛肉烤·麻辣牛肉串煮·牛肉粟米羹煮·五香牛腱子焖·什锦烩蹄筋烧·烧牛蹄筋扒·牛肉扒白菜心焖·红烧肉焖栗子炸·草莓酱香蕉排烧·秘制啤酒鸭煸·鸭丝烹掐菜炖·口蘑鸭子蒸·冬菜酿鸭焖·蒜仔焖羊排炖·胡萝卜炖羊脯熘·焦熘羊肉蒸·清蒸羊肉烧·三丁玉米熘·熘肥肠熏·烟熏脆耳熘·熘肝尖炸·干炸里脊烧·糖醋肉段烧·软炸里脊烧·柠檬里脊片熘·炸熘猪脑焖·三蛋炖猪脑焖·干豆角炖排骨烧·叉烧排骨烧·排骨茼蒿梗熘·糖醋排骨烧·家常锅包肉烧·果仁肉丁烧·干煸荷兰豆熘·鲜果咕吃肉烧·椒精盐藕夹蒸·白肉蘸蒜泥熘·锅炸里脊花烧·红烧狮子头焖·锅焖黑椒猪手炖·茶香炖三件炖·莲桂煨圆蹄炖·红杞煨猪手熘·传统熘肉段蒸·梅菜扣香肉蒸·豆豉千层肉蒸·荔芋扣肉煲烧·翡翠腰花烧·回锅肘片炖·家常酱汁肘子烧·红烧猪尾汤菜主食

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

<<大厨自己的家常菜>>

编辑推荐

《大厨自己的家常菜》中的菜品做法步步图解，500招大厨不传的烹饪秘籍，300道大厨自己的私房菜，特别赠送：节日团圆菜单。
2009年最新版家常菜谱烹饪大师根据近年来百姓的饮食需求精选最受喜爱的家常菜例，第一次解决了家常菜的来源问题，大量的操作演示图片详细说明烹饪菜品过程中的细节问题，实现菜谱工具书式的多种查找功能，最短时间找到您喜欢的菜例。
感谢广大读毅地吉科版菜谱多年来的厚爱与支持，庆祝吉科版菜谱总销量达到5，000，000册以上。

第一图书网, tushu007.com

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