

<<家常菜谱>>

图书基本信息

书名：<<家常菜谱>>

13位ISBN编号：9787538444582

10位ISBN编号：7538444580

出版时间：2009-11

出版时间：吉林科技

作者：夏金龙 编

页数：447

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>

## <<家常菜谱>>

### 前言

中华民族饮食文化博大精深，而在近几年来“家常菜”风靡全国。

说到做菜，家常菜难于大菜，素菜难于荤菜。

因为鱼翅、鲍鱼、燕窝食材都是难得之物，厨师们都会精心服侍，配之好汤肯定会好吃啊，而家常小菜乃日常所见，能做出精彩就更难了。

随着全球经济危机的影响，本书选料是具有区域性的平价食材，经济实在，控制成本，一材多做，一料多味，操作简单，省时省力。

我虽然不是厨师，但也算是一名美食爱好者，也能感受到做家常菜的乐趣，自从与金龙接触后，并翻阅了他以往写的美食图书，我在节假日和闲暇的时候也会亲自下厨做一桌丰盛的美味佳肴，让家人和朋友品尝一下我的厨艺，餐后之余也能让我感受到对烹饪有种成功的喜悦。

本书作者是负责吉林省厨师培训鉴定工作的一员，培训鉴定基地厨师培训和菜肴更新都是由他亲自来完成，他对菜肴的改革和创新有着独到之处。

这本书的面世也是积累了他多年的从厨经验，奉献给每个家庭，希望购买这本书的烹饪爱好者能够与夏金龙大师学会做地道的家常菜。

## <<家常菜谱>>

### 内容概要

本书把最受大众欢迎的家常菜分为蔬菜食用菌、猪牛羊肉、鸡鸭兔狗、鱼虾蟹贝、蛋类豆制品、其他六个大类，近千款菜例，详细地介绍了原料的采购、存储、营养功效和适宜人群，对每道菜品均给出具体的做法步骤，并为读者提供烹饪出美味菜肴的小窍门，让您轻松上手，做出花样百变的美味家常菜。

## &lt;&lt;家常菜谱&gt;&gt;

## 作者简介

夏金龙，长春市南关区人大代表，吉林省厨师爱心慈善大使，吉林省首届技术能手，国际烹饪艺术大师、中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师，国家企业二级人力资源管理师。

中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力青年厨师，全国餐饮业国家级评委，雀巢专业餐饮·大中华区厨艺顾问，法国国际美食会大中华区荣誉主席，吉林省养生保健协会药膳专业委员会执行主任，吉林省烹饪协会副秘书长，吉林省名厨专业委员会副主任；2007年被法国国际美食会授予国际美食博士勋章，国际餐饮管理大师骑士勋章称号；2008年7月获得世界御厨阿一鲍鱼始创人杨贯一先生之阿一鲍鱼高级研修班结业证书，同年8月被中国北京奥运会生活服务处对外交流中心聘为“名厨专家顾问团成员”同时授予“中国奥运美食形象大使”和“杰出贡献人士奖”称号；2009年被中国国际交流促进会授予“中国烹坛领军人物奖”和“餐饮业卓越管理奖”称号。

曾编著出版书籍有《中国新吉菜》《CCTV天天饮食系列》《家常面点》《-陕手套餐系列》《中国味道系列》《蘑菇主厨系列》《好学易做1000样系列》《57道有滋有味汤系列》《家常滋补汤粥系列》《跟我学做菜系列》《老公老婆私房菜》《老爸老妈养生家常菜》《炒饭盖饭》《健康饮品》《大厨拿手家常菜系列》等系列丛书80余本。

现任吉林省人力资源和社会保障厅培训鉴定基地副总经理兼餐饮总监。

<<家常菜谱>>

书籍目录

家庭必会的九种烹调方法Part 1 蔬菜食用菌Part 2 猪牛羊肉Part 3 鸡鸭兔狗Part 4 鱼虾蟹贝Part 5  
蛋类豆制品Part 6 其他附录 厨房烹饪小窍门

<<家常菜谱>>

章节摘录

插图：

## <<家常菜谱>>

### 编辑推荐

《家常菜谱(最新超值版)》：家常菜做法一网打尽，单原料的拌、炒、烧、煮、蒸……家常原料116种，美味菜肴988款，烹饪窍门1121个家庭烹饪必会的9大烹饪技法家庭烹饪小窍门速查王者悦，世界养生保健联合会主席，王圣奎，中国人民大会堂国宴大师，唐言语中国烹饪大师联合推荐，一材多味，一料多味，1菜1窍门。

<<家常菜谱>>

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>