

<<典藏家常菜>>

图书基本信息

书名：<<典藏家常菜>>

13位ISBN编号：9787538455717

10位ISBN编号：753845571X

出版时间：2012-1

出版时间：吉林科技

作者：夏金龙 编

页数：479

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>

<<典藏家常菜>>

内容概要

《典藏家常菜》由夏金龙主编，本书力求贴近生活，面向大众，通俗易懂，经济实用。菜肴选料全部来源于生活中最常见的食材，从原料的初加工开始，步步详解家常菜制作的全过程。操作方法上更加简便实用，虽然中国菜的烹调方法很多，就专业而言有40多类近200余种，但对于家庭来说，最为常用的只有十几种，如拌、酱、卤、炒、炸、煮、烧、焖等。

<<典藏家常菜>>

作者简介

夏金龙，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”称号和“杰出贡献人士奖”；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”。

曾编著出版饮食类图书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。

<<典藏家常菜>>

书籍目录

中国典藏菜

典藏菜肴面面观

香辣川菜

别样粤菜

醇厚鲁菜

风味淮扬

过瘾湘菜

浓香徽菜

纯正浙菜

特色闽菜

正宗东北菜

民族风味菜

Part 1 香辣川菜

Part 2 醇厚鲁菜

Part 3 别样粤菜

Part 4 风味淮扬

Part 5 过瘾湘菜

Part 6 纯正浙菜

Part 7 特色闽菜

Part 8 浓香徽菜

Part 9 正宗东北菜

Part 10 民族风味菜

<<典藏家常菜>>

章节摘录

版权页：插图：别样粤菜 粤菜为我国著名菜系之一。

广东地处我国南端沿海，境内高山平原鳞次栉比，江河湖泊纵横交错，气候温和，雨量充沛，故各种动植物类的食材极为丰富。

同时，广州又是历史悠久的通商口岸城市，吸取了外来的各种烹饪原料和烹饪技艺，使粤菜日渐完善。

加之旅居海外华侨把欧美、东南亚的烹调技术传回家乡，丰富了粤菜的内容，使其在技艺上留下了一些西方烹饪的痕迹。

粤菜以风格高雅大气，风味崇尚鲜爽，选料广博奇杂，烹饪技艺精湛而饮誉四方。

粤菜的形成有着悠久的历史，到了晚清已成为我国四大菜系之一。

改革开放后，广东作为改革开放的前沿，经济迅速腾飞，使粤菜又一次得益于经济发展的动力，获得发展的良机。

粤菜得以东进西闯，北上出国，所到之处都呈现出无法抗拒的诱惑力，人们以品粤菜为时尚，以尝粤菜为乐事，以懂粤菜为自豪，加之粤菜烹饪教育蓬勃发展，烹饪人才迅速成长，使烹饪的科学研究也得以深入，增强了粤菜发展的实力。

粤菜特色 粤菜以其独特的风味，在中国菜中脱颖而出，享誉世界，这是与其众多有利因素分不开的。

在地理与物产、政治与经济、社会与文化、理论与技术、风味与品种、群众基础与声誉等方面，粤菜均有自己的优势。

粤菜能在众多地方菜中为社会所公认，被美食家所称颂，令专业研究者折服，并在餐饮行业中享有盛誉，与其精湛的烹调技法和清鲜的岭南风味分不开。

经过长期的发展，粤菜不仅集合了广州、潮州、东江等地的风味特色，更兼采京、苏、扬、杭、鲁等外省菜以及西菜之所长，融会贯通而独成一家。

粤菜作为中国四大菜系之一，以其用料广博、口味清淡、博采众长的特色而享有盛誉。

粤菜的口味可以用“清鲜嫩滑爽香”六字概括其风味特色，这也是粤菜广受欢迎的根本原因。

粤菜中的清有味道清淡、清鲜的含义。

清决非清寡如水，淡而无味，而是清中求鲜，淡中求美，追求食物的原汁原味。

<<典藏家常菜>>

编辑推荐

《典藏家常菜》由吉林科学技术出版社出版。

<<典藏家常菜>>

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>