

<<美食中国09>>

图书基本信息

书名：<<美食中国09>>

13位ISBN编号：9787544236164

10位ISBN编号：7544236161

出版时间：2007-9

出版时间：南海出版社

作者：深圳市金版文化发展有限公司 编

页数：128

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>

内容概要

中国菜已经历了四五千年的发展历程，主要由历代宫廷菜、官府菜及各地方菜组成，主体是各地方菜，其高超的烹饪技艺和丰富的文化内涵堪称世界一流。

我国幅员辽阔，各地自然条件、人们生活习惯、经济文化发展状况的不同，在饮食烹调和菜肴品类方面形成了不同的地方风味。

在各地方风味菜中，著名的有数千种，它们选料考究、制作精细、品种繁多、风格各异讲究色、香、味、形、器俱佳的协调统一，在世界上享有很高的声誉。

这些名菜大都有各自的发展历史，不仅体现了精湛的传统技艺，还有种种优美动人的传说或典故，是我国饮食文化的荤要组成部分。

本书集思广益，精心挑选了一百多道既是驰名世界的名吃又能在家里烹制的菜肴，希望能对广大美食爱好者有所帮助。

作者简介

胡维勤，著名医学科学家，国家领导人专职保健医生，中国人民解放军总参警卫局保健处主任医师。1961年毕业于上海第二医科大学医疗系，曾师从于上海第一人民医院著名内科医师乐文照教授，协和医院著名老中医祝谌予教授。

1971年调至北京中南海门诊部做专职医疗保健医生，曾先后担任过朱德总司令、华国锋主席的专职保健医生，受命参加谷牧、姚依林、李先念、李富春、胡耀邦等同志的会诊和保健工作，积累了丰富的保健经验，被国务院评为"有突出贡献的医学科学家"，1990年被中央保健委员会授予荣誉证书和荣誉奖状，享受国务院特殊津贴。

曾参与编写的著作有《保健学词典》、《老年心血管病》等。

书籍目录

PART 1 二十首驰名中国菜 宫保鸡丁 叫化鸡 北京烤鸭 香酥鸭 清蒸武昌鱼 西湖醋鱼 龙井虾仁 生炒明蚝 香辣蟹 东坡肉 回锅肉 咕嚕肉 夫妻肺片 水煮牛肉 麻婆豆腐 蜜汁藕片 开水白菜 狗不理包子 状元及第粥 冰糖湘莲Part 2 二十荤类名吃排行榜 鱼香肉丝 水煮肉片 蚂蚁上树 蒜泥白肉 藜蒿炒腊肉 毛家红烧肉 腊味合蒸 泡椒牛百叶 梅菜扣肉 东坡肘子 猪肉炖粉条 手抓羊肉 糖醋排骨 酱骨架 蟹粉狮子头 葱爆羊肉 辣子鸡 啤酒鸭 小鸡炖蘑菇Part 3 二十大素类名吃排行榜 干煸四季豆 攸县香干 青椒皮蛋.....Part 4 十五大水产名吃排行榜Part 5 十五大名小吃排行榜Part 6 十五大名汤羹排行榜

章节摘录

插图：

编辑推荐

《家常汤煲500例》由南海出版公司出版。
我国著名医学科学家胡维勤审定推荐，精选420道好学易做美味汤，特别推荐80个饮食小技巧；令你在享受美味的同时，也享受健康的生活。

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>