

<<名厨教你做家常菜>>

图书基本信息

书名：<<名厨教你做家常菜>>

13位ISBN编号：9787501964970

10位ISBN编号：7501964971

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：焦明耀

页数：120

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>

<<名厨教你做家常菜>>

前言

人们常说“一方水土养一方人”，中国菜因地理位置、地方物产、生活习惯和饮食爱好的不同。形成丁东南西北中各自风味不同的菜系。

但追根寻源不同菜系的中国菜都是以家常菜为组成基础的，经过历代厨艺高手对选料、加工、搭配、调味、火候等多种烹饪技法上的变换。

不断演化、发展、提升成为种类繁多的酒店菜、高档菜、筵席菜。

在20多年食品杂志记者生涯中，我采访报道过火暴的、新开业的、萧条的无数家餐厅。

熟知餐饮界的潮起潮落变化。

细数起来经营家常菜的餐馆为数最多，也总是顾客满堂，这说明家常菜的拥趸者最众。

<<名厨教你做家常菜>>

内容概要

《名厨教你做家常菜》介绍80余种经典家常菜的制作方法，特别之处在于每一道菜都由烹饪大师亲自指点制作要点，诀窍，让读者除了可以学到烹饪基本做法，还可家制作出经典的口味。全书按凉菜、热菜、汤羹、主食四大部分分类，包涵了家庭日常要做的各种食物。

<<名厨教你做家常菜>>

作者简介

焦明耀曾，先后在北京兆龙饭店任后厨主管、北京同仁堂御膳任总经理、北京天下一家任餐饮总监、总经理。
通过跟众多国宝级烹饪大师学习，结合自己的刻苦学习和钻研，他从继承到创新，提出了生态餐饮学说。
特别是跟谭家菜第三代传人陈玉亮大师学习，成为陈玉亮大师的爱徒和谭家

<<名厨教你做家常菜>>

书籍目录

猪肉类 蒜蓉五花肉（冷菜） 木樨肉 鱼香肉丝 炸佛手通脊 豆豉肉（冷菜） 蟹粉狮子头 笋干烧肉 红烧肉 东坡肉 糖醋排骨 红烧排骨 火爆腰花 大蒜烧肚条 鱼香肝尖牛肉类 五香酱牛肉（冷菜） 夫妻肺片（冷菜） 洋葱牛肉丝 干煸牛肉丝 红扒牛肉条 糖醋牛通脊 酥炸牛柳 豆花牛柳 滑蛋牛肉 萝卜炖牛腩 番茄炖牛肉 炸牛排 红烧牛蹄筋 芫爆百叶 烧牛尾 红扒牛舌羊肉类 清炖羊肉 东坡羊肉 孜然羊肉 手抓羊肉 焦熘羊肉片 萝卜氽羊肉丸子 红烧羊蹄 酥炸蹄筋 滑熘羊肝禽类 白斩鸡（冷菜） 宫保鸡丁 韭黄鸡丝 鸡里蹦 鸡火砂锅 咖喱鸡 可乐鸡翅 杭州老鸭煲 糯米蒸酱鸭水产类 五香熏鱼（冷菜） 糖醋鱼条 双色芝麻鱼排 葱油鱼 酸菜鱼 西湖醋鱼 两吃鱼 麻辣鱼头 五彩鱼丝 煎熘鱼丸子 酥皮鱼卷 焖酥鱼 萝卜丝炖鲫鱼 豆腐炖鲫鱼 砂锅鱼头 家焖黄鱼 酥炸小黄鱼 松鼠鳊鱼 红烧鳊段 干烧平鱼 红烧带鱼 双冬烧带鱼（火靠） 大虾 油泡鲜虾仁 麻辣小龙虾 年糕炒蟹 姜葱炒蟹 糊辣海参 白灼螺片 蒜蓉粉丝蒸扇贝 尖椒炒青蛤 鲜贝冬瓜球其他 姜汁菠菜（冷菜） 醋熘白菜 蒜蓉油麦菜 腐乳椒丝炒空心菜 海米扒油菜 鱼香茄子 醋熘土豆丝 柠檬藕片（冷菜） 炸藕夹 蛋黄冬瓜酥 松仁玉米 鸡蛋炒番茄 油焖春笋 肉末烧豆腐 麻婆豆腐 干炸响铃 炒干丝 八宝梨罐 拔丝苹果 杏仁豆腐附录 烹调方法及相关知识

<<名厨教你做家常菜>>

章节摘录

插图：

<<名厨教你做家常菜>>

编辑推荐

《名厨教你做家常菜》由国家名厨为百姓量身定做的家常菜谱。烹饪秘诀首次大公开。

《名厨教你家常菜》一书的出版，为读者在家中跟着大师做出好吃的家常菜开创了先河。这是一本由烹饪大师将自己多年烹饪制作菜肴的宝贵经验融会贯通，集结成册的家庭必备烹饪宝典书中每款菜肴，原料采购方便，搭配灵活；制法讲解细致，易于操作；口味清鲜淡雅，变化多样，讲究营养；使读者一看就懂，一学就会，每一款菜都非常适合家庭条件下制作。

<<名厨教你做家常菜>>

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>