

<<名厨教你做小吃>>

图书基本信息

书名：<<名厨教你做小吃>>

13位ISBN编号：9787501966585

10位ISBN编号：7501966583

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

字数：100000

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>

<<名厨教你做小吃>>

内容概要

中国的饮食文化有数千年的历史，小吃是中国烹饪的重要组成部分。

中国的小吃、点心历史悠久、品种丰富、外观精美、讲究风味，富有中国传统文化特色。

中国的小吃不仅原料选用丰富，米、面、肉、蛋、奶、薯、茶等皆可制作。

制作上也是蒸、煮、炸、烙、烤、煎、炒各种烹制方法都有。

在特色上，南米北面、北咸南甜、川辣粤鲜，全国南北东西各地都有突出自己地方特色的小吃。

现在，小吃、点心虽然不是餐饮中的主角，但无论在宴席中，还是人们日常生活中，依然是不可或缺的角色，在餐饮中起到画龙点睛的作用。

很多中国小吃、点心在悠久的历史中，经过由民间到官府到宫廷再传入民间的演化和升华，已成为一种文化象征，里面包含了民间的智慧，也包含了厨师的心血。

由中国烹饪大师、中国药膳大师焦明耀先生所著的《名厨教你做小吃》一书就要出版了。

焦明耀先生把多年制作滋补养生宫廷菜肴的经验和心得融会贯通到本书的每一道小吃中。

书中介绍的一百余款小吃，是他从不同地域特色的食品中精心挑选的，非常有特点和代表性。

根据主料的不同，分为面食、米类、其他，重新组合成在家庭中也可制作的美味食品。

我当了二十来年食品杂志记者，与焦明耀先生结识多年，他跟众多国宝级烹饪大师学习过，并且自己刻苦钻研，对美食养生非常有研究，是著名官府菜谭家菜第三代传人陈玉亮大师的得意弟子。

他把中国烹饪文化与中华养生文化相结合，大胆创制滋补养生官府菜，提出“生态餐饮”学说，并获得发明专利。

他作为中国烹饪大师、中国药膳大师，近年来有多部非常有影响的著作问世，2007年编著的《滋补官府菜》一书还获得了素有“美食奥斯卡奖”之称的世界美食图书大奖“菜谱类名人堂奖”。

<<名厨教你做小吃>>

作者简介

焦明耀先生1963年出生于北京，二十多年的烹调实践，他以“博采创新”为信条，以“继承发展”为已任，不断探索研究，形成了以美味为基础，古雅清逸的外型为外延，以养生为内涵的基本烹调风格。

2008年，其所著图书《滋补官府菜》在英国伦敦举行的世界美食图书大奖赛

<<名厨教你做小吃>>

书籍目录

面食类 手撕饼(山西) 葱油饼(北京) 京东肉饼(北京) 门钉肉饼(北京) 鸡蛋灌饼(陕西)
 牛肉焦饼(四川) 徽州饼(安徽) 莜面卷(山西) 三丝春卷(北京) 川式薄煎饼(四川)
 煎饼果子(天津) 京味糊塌子(北京) 褡裢火烧(北京) 空心烧饼(河南) 黄桥烧饼
 (江苏) 肉末烧饼(北京) 肉夹馍(陕西) 火烧馍(湖南) 熬馍(河南) 羊肉泡馍(陕西)
 小窝头(北京) 耳朵眼炸糕(天津) 冰花佛手糖糕(河南) 锅贴(北京) 豆芽烧卖(北京)
 生煎包(上海) 狗不理包子(天津) 水煎包(四川) 南翔小笼包(上海) 开封灌汤包(河南)
 奶油开花包(广东) 钟水饺(四川) 月牙蒸饺(四川) 羊肉蒸饺(河南) 鸡汤小馄饨(广东)
 红油抄手(四川) 酸汤丸子(河南) 炒疙瘩(北京) 炸姜汁排叉(北京) 萨其马(北京)
 三鲜猫耳朵(山西) 上汤云吞面(广东) 阳春面(上海) 担担面(四川) 山西刀削面(山西)
 牛肉拉面(甘肃) 虾爆鳝面(四川) 肠旺面(贵州) 西安裤带面(陕西) 热干面(湖北)
 朝鲜冷面(吉林) 鸡丝凉面(四川) 浆面条(山西) 凉面鱼(河南) 拉条子(新疆)
 新疆炒片(新疆) 豆沫(河南) 糊辣汤(河南) 疙瘩汤(北京) 米类其他附录

<<名厨教你做小吃>>

编辑推荐

《名厨教你做小吃》由中国烹饪大师编写，集结百款风味小吃，详细讲解小吃的制作秘诀，让您在家坐享四海小吃。

<<名厨教你做小吃>>

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>