

<<宴客也不难>>

图书基本信息

书名：<<宴客也不难>>

13位ISBN编号：9787533525354

10位ISBN编号：7533525353

出版时间：2005-2-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：赵国梁,杨中俭

页数：60

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>

<<宴客也不难>>

内容概要

随着人们物质生活的极大丰富，对营养美味的不断追求，家常菜的内涵也越来越丰富了，过去很多在宴席上才能偶尔见到的菜肴，已经成为平民百姓餐桌上的家常菜了。

面对着越来越丰富的家常菜，如何烹制，如何科学地食用，已经不仅仅是厨师们关注的问题了，它已经与每个家庭紧密联系起来了。

本书注重了菜肴原料的普通，加工手法的简便，同时注重选取一些制作手法新颖、色香味俱佳、较为完整地保留了菜肴营养成分的菜例。

本册介绍的是瓜蔬菜、花果肴、菇菌菜、豆腐菜等共43道素味菜的材料用量、成菜方式。

每道菜分别由彩色效果图、材料用量表、制作工艺图，以及制作要领与成菜特点、营养成分等图、表、文三种形式的内容组成。

名厨赵国梁详细地介绍了每一道菜的材料、制作步骤、制作要领、成菜特点、营养成分，使读者很容易就能制作出可口的菜肴，在一饱口福中食出健康。

本书文字通俗易懂、图文并茂、文字简洁，不仅适宜普通的读者消费群，还适合广大厨师们参考。

<<宴客也不难>>

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。

曾任常州市江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理；常州市和平假日大饭店餐饮总监、餐饮部经理；全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理。

常州市大白鲨餐饮有限公司副总经理。

现任常州市太阳港饭店副总经理。

曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省市烹饪大赛中获奖，1998年获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。

曾编著《时尚菜肴调料配方》一书。

出版了《创新菜丛书》、《家常菜丛书》、《酒店菜丛书》、《江南水乡宴》等二十多本书。

主编的《鹿肴120例》、《虾肴120例》、《蟹肴120例》、《蛇肴120例》、《艺术食雕120例》、《主题围边及其运用120例》即将出版。

<<宴客也不难>>

书籍目录

冷盘 椒麻腰花 素鲍拼三文 宫廷红枣 沙姜白切鸡 日式冻鲜鲍 素珍什锦拼 菠萝蜜山药 小
坛糟八牛 酱香萝卜皮 蒜泥猪肚热菜 农家辣酱 烛影鲜鱼饺 万紫千红 鲍汁红烧肉 龙凤大
显富 孔雀开屏 苔条基围虾 潮州咸菜烧鱼泡 海鲜宝盒 血糯仔排 翅汤大鱼丸 鲍汁素辽参
家乡盆菜 糟香鱼花海参片 南瓜什菌鳕鱼脯 油焗南瓜 飘香嗜鳝筒 椒盐大王蛇 香肉蒸咸鱼
油浸蚕豆 风沙凉瓜圈 椒盐发财手汤羹煲 新派西湖牛肉羹 家乡豆腐羹 沙锅带鱼 汤团野鸭煲
美味水三鲜 荷包白菜煲 鱼馅面筋沙锅点心 南瓜疙瘩汤 翡翠小麻球 蟹肉小笼包 王牌海鲜
青瓜烙 南粤菠萝炒小粽 枸杞马蹄银耳羹

<<宴客也不难>>

章节摘录

插图

<<宴客也不难>>

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>