第一图书网, tushu007.com

<<吃肉>>

图书基本信息

书名：<<吃肉>>

13位ISBN编号：9787535242587

10位ISBN编号：7535242588

出版时间：2010-7

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：甘泉 编

页数：71

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

俗话说“ 民以食为天 ”。
这句话简明而深刻地指出了饮食在人们日常生活中的重要地位，揭示了饮食是国计民生的重要基石。
饮食是万物主始，更是人事之本，人生五味，春夏秋冬，莫不因饮食而丰富多彩，生机盎然。
　古人云：”饮食男女，人之大欲存焉。
”可以说好吃是人的天性，人有好吃的习惯，也有好吃的愿望。
对于中国人而言，更是如此。
纵观芸芸众生，可谓食有三品：下品能吃，中品好吃，上品会吃。
能吃是福气，好吃是天分，会吃是智慧。
若能在好吃的天分里融入会吃的智慧，那可真是难得的快意人生。
　圣人曰：“ 食不厌精，脍不厌细。
”此话历来是国人的基本美食准则，体现了国人饮食的精品意识和时代追求。
当饮食已经不再局限于充饥裹腹之后，不仅吃饱，更要吃好，吃出滋味，吃出品位，吃出文化，吃出健康，吃得明明白白，这既是饮食之道，也是众生所期。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

甘泉，毕业于武汉商业服务学院酒店管理专科，获国家高级烹饪技师、国家高级营养配餐师、全国餐饮行业一级评委等资格证书。
1989－2010年期间曾就职于武汉市福尔摩沙大酒楼、武汉市西西宾馆、武汉市富苑假日酒店、武汉市小蓝鲸酒店等大中型餐饮企业，现任武汉市天下味酒店咨询

书籍目录

原料介绍鱼羊鲜脆椒牛内五彩牛内丝沙嗲芋仔牛内番茄牛内煲冻豆腐炖牛肠老千妈爆牛心红汤牛杂锅黑椒牛小排小炒黄牛内手撕牛内糯米蒸牛内鱼香牛内茄河虾炒牛柳黄牛内烧豆腐葱烧牛筋千锅带皮牛内生煎牛仔骨酸汤肥牛酥皮牛尾汤美极鲜菇牛柳泡椒爆生肠米粉蒸内酸菜毛血旺年糕炒腊内黄州东坡内仔土豆烧猪尾黄陂内糕麻花烧蹄筋红焖爪方花菇内片毛芋烧排骨腊肠花生芽凉瓜排骨煲栗子红烧内椒香猪脚皮脆皮肠兴葱爆猪肝青红椒炒肚条汽水内蒸蛋炒木须肉山椒炒腰片贡菜炒肉丁梅千菜扣内香酥猪排小炒猪脆骨蒜苗炒顺风香千扣内香芹炒肉丝芹香莲糍耙排骨韭香羊肚丝豉椒羊柳小炒酱羊尾香煎羊肉饼美极羊肉串杂粮羊肉松萝卜丝煮羊肉风味羊蹄羊肉炖粉条吞辣羊排砂锅羊肉口味黑山羊日式碳烧肉美味海山骨笋瓜爽口肉葱爆羊里脊

第一图书网, tushu007.com

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