

<<学做鱼6000例>>

图书基本信息

书名：<<学做鱼6000例>>

13位ISBN编号：9787535646118

10位ISBN编号：7535646115

出版时间：2011-9

出版时间：胡维勤 湖南美术出版社 (2011-09出版)

作者：胡维勤

页数：350

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>

<<学做鱼6000例>>

内容概要

《学做鱼6000例》品种齐全，操作性强，所选菜例既有传统经典菜式、地方特色佳肴，又包含创新菜品，全都适合在家烹饪。

名厨传授看家绝活，从制作方便入手，突出家常鱼类菜的好吃、易做、经济、营养，充分满足全国各地美食爱好者需求。

《学做鱼6000例》手，各式鱼类的各种烹调方法尽在掌握中。

《学做鱼6000例》专家点评，全程详解营养功效，让您吃得安全、放心。

附送更多厨事窍门，告诉您鱼类去鳞、去腥、保鲜的方法，告诉您怎样烹调鱼味道更佳、营养更足。

<<学做鱼6000例>>

作者简介

胡维勤，国家领导人专职保健医生，著名医学科学家，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，曾师从于著名内科医师乐文照和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，受命参加李先念、胡耀邦等同志的会诊和保健工作，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。

<<学做鱼6000例>>

书籍目录

Part 1 烹饪方法 拌 腌 卤 炒 熘 烧 焖 蒸 烤 煎 炸 炖 煮 煲 烩 Part 2 蒸鱼篇 Part 3 熘炒篇 Part 4 焖烧篇 Part 5 炖煮篇 Part 6 煎炸篇 Part 7 烤鱼篇 Part 8 凉拌篇 附录

<<学做鱼6000例>>

编辑推荐

《学做鱼6000例》是一本经济实用、保健养生必备的菜谱。
日常烹饪的最佳参考书，厨师技艺提升宝典，常鱼类菜最全、最优精选。
名菜名典，尽享口福。
按烹调分：蒸鱼篇、熘炒篇、焖烧篇、炖煮篇、煎炸篇、烤鱼篇、凉拌篇。
按人群分：儿童、女性、男性、孕产妇、老年人。
按功效分：提神醒脑 排毒瘦身、补血养颜 开胃消食、增强免疫 保肝护肾。

<<学做鱼6000例>>

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>