第一图书网, tushu007.com

# <<学做家常菜东问西答>>

## 图书基本信息

书名：<<学做家常菜东问西答>>

13位ISBN编号：9787535649263

10位ISBN编号：7535649262

出版时间：2012-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田 编

页数：319

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

一本专为下厨新手准备的烹饪工具书，由浅入深、全面系统地解答新手下厨时可能遇到的众多问题。近600条新手下厨的必学常识，涵盖食材的挑选、保存、处理与烹饪等内容，全部采用一问一答的形式答疑解惑，让新手或对下厨一知半解的人都能快速提升厨艺。
此外，陈志田编著的《学做家常菜东问西答(精选版)》还为你精心挑选了1000道适合大宴小酌的精美菜肴，以供练习，并按照烹饪技巧将这些菜肴精心分为凉拌、蒸、炒、焖烧、炖煮等7大类。
拥有《学做家常菜东问西答(精选版)》，你不仅可以将学到的各类烹饪技巧轻松运用到菜肴制作中，更能按需搜寻到你想做的菜，做出美味犒赏自己与家人。

## 作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。
1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。
擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

## 书籍目录

烹饪方法介绍
凉拌
蒸
热炒
焖烧

## 章节摘录

版权页： 插图： Q怎么辨别香椿和臭椿？
A香椿，亦称椿树。
椿芽是椿树的嫩芽，又叫香椿头。
香椿不仅是乔木佳蔬，而且还是一味良药。
香椿味苦、性寒、无毒，有清热解毒、止血、健脾理气、涩带固精等功效。
那么如何辨别真正的香椿树呢？
首先，可以从叶子的外观上鉴别出香桔或是臭椿。
香椿叶根部是浅绿色，叶梢部是黄褐色；而臭椿叶根部是深绿色，叶梢部是灰绿色。
其次，香椿叶的边缘有稀疏锯齿；而臭椿叶则没有。
此外，更大的一个特点是香椿每一枝叶片数目总是双数。
比如，六对、七对、八对等。
而臭椿每一枝叶片数目则是单数，它总是在几对之外，上端再多长出一片来，形成六对半、七对半、八对半等。
最后，也可从气味上鉴别出香椿和臭椿来，拿一片叶子用手一搓，用鼻子闻一下，有清香味的是香椿。
043 凉拌香椿 材料 鲜香椿50克 调料 盐、味精、陈醋、酱油、芝麻油各2克，油辣椒3克，白糖4克 做法①香椿切成小段。
②香椿入锅氽水，捞出晾冷。
③盆内放入香椿、盐、味精、白糖、陈醋、酱油、油辣椒、芝麻油、熟辣椒粉，拌匀即可。
专家点评开胃消食 大厨献招香椿下锅氽至刚断生即可。
044 香椿芽豆腐丝 材料 油豆腐300克，香椿芽150克 调料 盐4克，味精2克，生抽8克，芝麻油适量 做法①油豆腐洗净，切丝；香椿芽洗净备用。
②将备好的材料放入开水中焯烫，捞出，沥干水分，放入容器。
③加盐、味精、生抽、芝麻油搅拌均匀，装盘即可。
专家点评降低血压 大厨献招油豆腐很吸水，焯水后要用手挤干水分。
045 香椿芽芸丝 材料 豆腐皮500克，香椿芽150克 调料 盐4克，味精2克，生抽8克，香油适量 做法①豆腐皮洗净，切丝；香椿芽洗净备用。
②将备好的材料放入开水中焯烫，捞出，沥干水分。
③将所有的材料放入容器，加盐、味精、生抽、香油搅拌均匀，装盘即可。
大厨献招豆腐皮和香椿芽要分开焯水，以免香椿芽烫久了会变色。

## 编辑推荐

《金版饮食文库:学做家常菜东问西答》专为下厨新手准备的烹饪工具书，由浅入深、全面系统地解答新手下厨时可能遇到的众多问题。
600条针对厨房新手的疑难解答，一问一答，轻松解惑。
1000道适合家宴小酌的精美菜品，名厨手把手教你做。
陈志田编著的《学做家常菜东问西答(精选版)》专为下厨新手准备的烹饪工具书，由浅入深、全面系统地解答新手下厨时可能遇到的众多问题。

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