

<<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>

<<学做家常菜东问西答>>

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要的菜，做出美味犒赏自己与家人。

<<学做家常菜东问西答>>

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。

<<学做家常菜东问西答>>

书籍目录

烹饪方法介绍

凉拌

蒸

热炒

焖烧

<<学做家常菜东问西答>>

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椿或是臭椿。

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 香椿切成小段。

香椿入锅氽水，捞出晾冷。

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 油豆腐洗净，切丝；香椿芽洗净备用。

将备好的材料放入开水中焯烫，捞出，沥干水分，放入容器。

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 豆腐皮洗净，切丝；香椿芽洗净备用。

将备好的材料放入开水中焯烫，捞出，沥干水分。

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。

<<学做家常菜东问西答>>

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。

<<学做家常菜东问西答>>

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>