第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀膳房1>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀膳房1>>

13位ISBN编号：9787536686472

10位ISBN编号：7536686471

出版时间：2007-4

出版时间：重庆出版社

作者：陈夏辉等

页数：168

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

<<巴蜀膳房1>>

内容概要

为丰富城乡居民的菜盘子、饭桌子，给人们的生活增添情趣，我们把川渝地区民间的家常菜挖掘整理出来，编写了这套《巴蜀膳房》，“再现外婆当年的烹艺，重温祖母昔日的厨功”。
本丛书注重知识性、实用性、可操作性的统一，图文并茂，通俗易懂，力求成为城乡家庭烹饪的必备参考书。
《巴蜀膳房》共3册，本册收录了“精美冷菜”、“家常小炒”、“渝州靓汤”、“得意小吃”4类共160道菜肴。
冷菜、小炒、汤菜、小吃都是人们耳熟能详和平日爱吃的传统家常菜、风味小吃，所取原料不复杂，在农贸市场、超市里随处可觅，且价格不是太贵，操作方法也较简单。
大家读了这本书，可以了解制作冷菜、炒菜、汤菜、小吃的刀工、火候、调味等基本烹调技巧，以后在家里练练手，举一反三，任意组合，隔三差五自己动手炒一两个家常菜来调剂口味，那小日子便多了几分滋润；倘若在家聚宾宴客，端几款拿手好菜上桌，还可以从客人的欢呼声中领略到快慰和满足。
当您掌握了这些知识，可以触类旁通，以后制作《巴蜀膳房》2、3两册中的“素菜精做”、“拿手烧焖”、“花样豆腐”、“滋补药膳”、“海河鱼虾”、“沸腾盆景”就不需要太费周折了，使下厨房成为轻松的享受。
本书在编写过程中得到了业内有关专家的指导，参阅了《川菜烹饪事典》等书籍，得到了重庆“阿悦食府”、重庆“好又来”餐饮文化公司的鼎力相助，得到了杨继寿、周福生先生的大力支持，在此一并致谢。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

陈夏辉，重庆小洞天饮食(集团)有限公司常务副总经理、经济师，重庆市烹协餐饮行业协会副秘书长。
曾与人合编《四川烹饪基础教材》、《仿荤素食》；参加了《川菜烹饪事典》的编写，任编委、执笔人；曾与人合编《重庆江湖菜》、《重庆江湖小吃》；主持创制的“三国宴”赴台湾省

第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀膳房1>>

书籍目录

1　精美冷菜　3　口水鸡　4　棒棒鸡　5　陈皮凤翅　6　豉汁凤爪　7　盐水土鸭　8　盐水鸭胗　9　美极鸭舌　10　红卤翅脚　11　绿茵嫩兔　12　红卤牛肉　13　陈皮牛肉　14　子姜黄喉　15　干拌牛肚　16　西芹鳝丝　17　五香牛筋　18　芝麻肉丝　19　蒜泥白肉　20　椒麻腰片　21 蒜茸肘花　22　青笋肚丝　23　糖醋排骨　24　葱烧鲫鱼　25　五香熏鱼　26　手撕马面鱼　27　红油耳片　28　豉汁带鱼　29　香酥禾花雀　30　渝味烤麸　31　油焖香菇　32　花生米拌豆干　33　酸辣五彩丝　34　牛舌莴笋　35　五香豆筋　36　兰花胡豆　37　蜜汁番茄　38　香菜千丝　39　兰花豆干　40　红油黄丝　41　双椒炝竹笋　42　烤椒茄子2　家常小炒3　渝州靓汤4　得意小吃

章节摘录

插图：

编辑推荐

《巴蜀膳房1》由重庆出版社出版。

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