第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀膳房2>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀膳房2>>

13位ISBN编号：9787536686489

10位ISBN编号：753668648X

出版时间：2007-4

出版时间：重庆出版社

作者：陈夏辉

页数：125

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2>>

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。
《巴蜀膳房》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”赴台湾省参加2000年“台北中华美食展特别展”；且入典《中华烹饪名人大典》、《世界华人突出贡献专家名典》。

陈小林，重庆市某大型国有饮食集团监事会主席，重庆市中华食文化研究会高级研究员、《四川烹饪》杂志特约撰稿人、重庆电视台《食在中国》栏目特约撰稿人。
从业36年，长期致力于饮食文化的研究、策划；主编或与人合编，出版了《川菜厨艺大全》、《干锅菜》、《重庆火锅》、《重庆江湖菜》、《家庭快餐》等10余部烹饪图书，1994年作为主要执笔人参与了《川菜烹饪事典》的修订工作；2000年编写了《重庆火锅调味师培训教材》一书。

<<巴蜀膳房2>>

书籍目录

1.素菜精做一品白灵菇美极鲜双菇鲜菇石榴球白菜爽口卷吉祥烩山珍炸素鳝什锦素烩水晶冬瓜球灯影紫薇南瓜泥酿苦瓜酿莲藕鸡蒙葵菜玫瑰水晶魔芋金毛针菇金丝南瓜鱼香茄饼香芋夹炸溜青椒冰汁番茄开水白菜家常南瓜蒸素烧白豉椒凉粉铁板风味茄蛋黄玉米松仁瓜丁金钩剧把笋炒蟹黄鸡油烩菜头素烩三元美味南瓜黄豆芽煎饼……2.拿手烧焖3.花样豆腐

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

编辑推荐

《巴蜀膳房》共3册，本册收录了“素菜精做”、“拿手烧焖”、“花样豆腐”3类共120道菜肴。素菜囊括了蔬菜、豆制品、竹笋、食用菌和干坚果，取材方便，用料广泛，烹制随意，美味、经济、清新，每天在餐桌上增加几个素菜，无疑对您的健康是大有好处的。
烧和焖，是家庭厨房里最常用的烹调法之一，制作烧焖菜不需要太高的技艺，只要懂得：“烧”主要分为红烧、白烧、酱烧、葱烧、干烧、家常烧；“焖”则有黄焖和红焖；用不同的烧焖方法成菜有不同的特色。
豆腐菜肴品种繁多，简单易做，运用炒、烧、煮、焖、煎、炸、烤、拌、烩、蒸、酿、煲、扣等技法成菜，款款味美，样样精彩，营养丰富。

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