第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀膳房3>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀膳房3>>

13位ISBN编号：9787536686496

10位ISBN编号：7536686498

出版时间：2007-4

出版时间：重庆出版社

作者：陈夏辉

页数：126

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

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。

第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀膳房3>>

书籍目录

1.滋补药膳冰镇芦荟银耳鹑蛋西瓜炖绿豆桂圆荷包蛋川贝瓤梨苡米酿藕百合莲茸羹冰糖湘莲核桃仁粥银耳果羹天麻蒸猪脑干豇豆炖瘦肉猪肚酿糯米人参乳鸽盅海马炖土鸡红枣鲫鱼盅枸杞牛鞭汤藏红花蒸蛋何首乌煨鸡菊花肉丝肉苁蓉老肉汤黄精牛肉银耳猪肺当归炖土鸡双鞭壮阳汤八宝糯米鸡竹笋烧鹿筋清蒸哈土蟆洋葱拌黑木耳附片炖羊肉白果炖猪肚侧耳根炖鳝段土茯苓金龟……2.海河鱼虾3.沸腾盆景

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《巴蜀膳房》共3册，本册收录了“滋补药膳”、“海河鱼虾”、“沸腾盆景”3类共计120道菜肴。
药膳菜谱主要来源于民间日常防病强身的单方、验方，根据不同的需要选择不同的食品与相关的药材配伍，使药物与膳食相得益彰，做到有病治病，无病强身。
有兴趣的朋友可以在家里因症、因时、因人、因地而异地烹制一些适合自己的药膳。
鱼虾菜谱从家常与经典结合入手，详细介绍了鱼虾等水产菜的制作过程。
“釜中三江浪翻滚，疲劳尽除暖食中”。
火锅、砂锅、干锅、暖锅，犹如沸腾的盆景，汤卤精工细熬，原产新鲜，配料丰富。

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