

<<家常苏菜1000样>>

图书基本信息

书名：<<家常苏菜1000样>>

13位ISBN编号：9787538436365

10位ISBN编号：7538436367

出版时间：2008-8

出版时间：张奔腾 吉林科学技术出版社 (2008-08出版)

作者：张奔腾 编

页数：254

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>

<<家常苏菜1000样>>

前言

<<家常苏菜1000样>>

内容概要

《家常苏菜1000样》图文并茂，以家常苏菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。全书分为“凉菜篇”、“畜肉篇”、“水产篇”、“禽蛋篇”、“豆制品篇”、“蔬菜、食用菌篇”、“汤羹炖品篇”、“甜品篇”、“燕鲍参翅篇”、“主食篇”十大类，千余款菜品，投料准确，做法详实，让您足不出户，尽享地道的苏菜美味。

苏菜是以苏州、扬州、南京、镇江四大地方菜为代表而构成的中国八大菜系之一，以“南甜”风味而著称，素有“东南第一佳味”、“天下之至美”之誉，声名远播海内外。

苏菜的口味特点是鲜香酥烂、原汁原汤、浓而不腻、口味平和、咸中带甜。擅长于炖、焖、烧、煨、炒、焐、蒸等烹饪方法，尤其擅长泥煨、叉烧等独特技艺。苏菜制作精细、因材施艺、按时治肴，注重造型清新、配色淡雅、刀工火候，选料、用料严谨，讲究鲜活、鲜嫩，四季有别。

<<家常苏菜1000样>>

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国菜创新研究院研究员。

1987年起曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《辽东红楼宴》、《酱料五味坊》、《清真美味365》、《65道熏卤酱菜》、《家常食疗菜典》、《生鲜超市家常菜》系列等著作120余部，并在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《东方美食》、《中国大厨》、《饮食科学》等杂志和报刊上发表论文及创新菜品二百余篇。

2001年赴台北中华美食展，获“厨艺超群”金鼎奖杯；2002年11月被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”、“国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际认证行政总厨”

；2004年获“中国百名行业创新杰出人物金像奖”，被评为“中国饭店优秀职业经理人”；2005年7月被中国领导科学研究院授予“博士学位”；2006年3月被选为中国餐饮业专家。

2007年2月获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”。

现任沈阳假日大厦有限公司副总经理兼城市酒楼总经理。

<<家常苏菜1000样>>

书籍目录

凉菜篇卤鸭片香卤蹄膀油焖烤麸逸圃花篮葱油拌双耳蝴蝶采花猪耳冻橘味海带丝香糟竹笋尖拆冻鲫鱼文昌阁拼盘什锦拼盘花篮冷拼盘醉蟹双拼糟鸡蛋松子熏肉拌海螺苏式熏鱼酥小鲫鱼黄豆杂拌拌马兰宿迁猪头肉干风春鱼腐乳炆虾脆鱼拌干丝高沟捆蹄花篮拼盘糟香鸡糟鱼生炆条虾春笋白拌鸡葱油卤鸡生腌蛭鼻卤肫仁酒糟大蛭醉蚶卤仔鸡干香鳗鱼茶香狗肉松蕈拌虾仁松鹤延年苏州卤鸭卤鹅翅糟卤蹄筋孔雀拼盘酱鸭凉拌海带根三拼金银猪肝畜肉篇龙眼酥肉红烧肉回锅肉酱汁肉甜烧肉锅烧肉沛公狗肉樱桃肉金橘肉糟扣肉蚝油牛肉香质扣肉挂炉金钱里脊豆腐肉舌尾黄焖干煸肉丝鱼香肉丝兰花肉百花酒焖肉肉珠豌豆水产篇禽蛋篇豆制品篇蔬菜、食用菌篇汤羹炖品篇甜品篇燕鲍参翅篇主食篇

<<家常苏菜1000样>>

章节摘录

插图：

<<家常苏菜1000样>>

编辑推荐

《家常苏菜1000样》中菜品投料准确，做法详实，图文并茂，易于掌握。
集传统名菜与新派创新菜于一身的家常苏菜烹饪宝典。
千余款菜品，图文并茂、讲解细致、简单易学、经济实用。

<<家常苏菜1000样>>

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>