

<<7天做好美味小炒>>

图书基本信息

书名：<<7天做好美味小炒>>

13位ISBN编号：9787538462890

10位ISBN编号：7538462899

出版时间：2012-11

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：157

字数：150000

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>

<<7天做好美味小炒>>

内容概要

张奔腾主编的《7天做好美味小炒》按照7天为主线，以7类不同食材为线索，并且遵循家常菜简单、实用、经典的原则，选取一些食材易于购买、操作方法简单、被大家熟知的菜肴，详细地加以介绍。另外，我们还根据各种食材的特性，介绍了食材的常识、加工、窍门等，使您在正式制作菜肴前，可以通过文字和图片对此增加了解。书中还根据各类菜肴的特点，对食材的加工、烹饪、窍门等基础知识加以细致讲解，使读者在正式制作菜肴前，就可以做到心中有数。

<<7天做好美味小炒>>

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，中国管理科学研究院特约高级研究员，辽宁创新菜联盟主席。

曾参与和主编饮食类图书近200部，被誉为“中华儒厨”。

2001年赴台北中华美食展，获“厨艺超群”金鼎奖杯；2002年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”；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”；2005年被授予“博士学位”；2006年被评选为中国餐饮业专家委员会委员；2007年获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”；2008年被法国国际美食会、世界奥古斯名厨美食会聘为“大中华区荣誉主席”，并授予“美食博士”“优质蓝带三星勋章”“杰出酒店管理专家骑士勋章”；2009年获中国管理科学研究院专家委员会颁发的“共和国杰出专家”荣誉勋章，并授予“专家终身成就奖”；2010年被世界御厨协会授予“远东区御厨最高骑士荣誉勋章”，中国饭店协会授予“中国名厨状元”荣誉称号，并获“中国餐饮业十大职业经理人”；2011年被聘为法国蓝带烹饪艺术学院亚太区分院名誉教授，并获“法国蓝带最高骑士荣誉勋章”。

<<7天做好美味小炒>>

书籍目录

蒜菜原料小常识

蔬菜的颜色与营养 / 蔬菜组合带来更多营养

蔬桑炒制小窍门

蔬菜怎么炒最好吃/炒蔬菜如何防止汤汁过多

烹制蔬菜要旺火速炒 / 蔬菜炒制不宜用油过多

炒菜花的窍门/炒豆芽的窍门/炒扁豆的窍门

炒土豆丝的窍门/炒油菜的窍门/炒茄子的窍门

炒芦笋的窍门 / 炒洋葱的窍门 / 炒藕的窍门

炒青椒的窍门/炒苋菜的窍门

炒菠菜的窍门/炒圆白菜的窍门

南瓜炒百合

西芹炒鱼片

山药炒蚬仁

白菜炒三丝

双果百合甜蜜豆

鲜芦笋炒腊肉

肉碎茶干炒苋菜

蚌肉炒丝瓜

菜花炒肉片

蒜苗炒肉片

芹菜炒肉丝

干煸土豆片

清炒四角豆

茭白炒肉丝

紫茄子炒青椒丝

酱爆四季豆

羊肝炒菠菜

榄菜四季豆

莴笋炒肝片

虾干炒油菜

什锦豌豆粒

素炒三丝

黄花菜炒肉

西芹百合炒腰果

虾酱炒四季豆

香辣土豆丁

鲜贝丁炒雪里蕻

番茄土豆片

鸡丝茼蒿杆

豇豆炒牛肉

豌豆炒腊肉

树椒土豆丝

香辣白菜

苦瓜炒虾仁

豆豉鲮鱼油麦菜

<<7天做好美味小炒>>

肉丁炒黄瓜
虾干炒莴笋
泡椒炒魔芋
清炒黄瓜片
芥菜炒里脊丝
清炒荷兰豆
虾皮炒蒜苗
蛤蜊炒韭菜
肉丝炒奎心菜
小白菜炒猪肝
蒜蓉炒茼蒿
麻辣卷心菜
蒜薹炒腊肉
银杏百合炒芦笋
甜椒炒肉丝
海贝炒豆芽
西芹百合炒螺片
猪肝炒菜花

<<7天做好美味小炒>>

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>