第一图书网, tushu007.com

<<新编实用家常菜>>

图书基本信息

书名：<<新编实用家常菜>>

13位ISBN编号：9787538462937

10位ISBN编号：7538462937

出版时间：2012-11

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙

页数：319

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

前言

随着人们生活水平的不断提高，人们的饮食结构也发生了很大的变化，家庭对于一日三餐的饮食要求也在不断提高着，从简单的吃饱，到现在的吃好，从简单粗做到精制细作，从多多益善到注意营养和健康。

夏金龙大师根据全国各地物产资源、生活习惯和饮食爱好的不同，编写了这本《新编实用家常菜》依照分步图解的形式，精选了300余道家常菜品，按照蔬菜食用菌、营养畜肉、禽蛋豆制品、鲜香水产、家常主食分为5个类别，菜品中所使用的原料涵盖了地处南方、北方的各种常见食材，能够使您在选购、处理各种食材时可以得心应手，轻松的搞定各种新颖的菜肴。

本书中每道菜都配有详细入微的图解步骤，可以更好的指导您一步一步地完成菜品的制作。本书的“下厨小百科”对于入厨时的各种细节事项加以详解，分别描述了烹饪时的火候、原料的处理，以及烹饪的技法等下厨常识，即使是对厨房完全陌生的新手，也能轻易上手，快速成为厨房中的成手。

《新编实用家常菜》的推出，必将成为您家庭生活中的好帮手，让您在制作各种家常美味菜肴的同时，轻松享受到由烹饪所带来的种种乐趣。

第一图书网, tushu007.com

<<新编实用家常菜>>

内容概要

《分步详解：新编实用家常菜》具有以下特色：　　中国著名烹饪大师、营养专家以绿色健康、营养科学、家常易做为主题，为家庭精心打造的全新版实用居家烹饪手册。

五大类经典美食、300余款精选菜例，带您步入家庭烹饪的百花园。

菜肴选料广泛、南北皆宜，步步图解、易学易懂，营养搭配、科学健康，变化多多。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

夏金龙 中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，国家高级烹饪技师，中国十大最有发展潜力的青年厨师，全国餐饮业国家级评委，法国国际美食会大中华区荣誉主席，吉林省吉菜研究专业委员会会长，2009年被中国国际交流促进会授予“中国烹坛领军人物奖”和“餐饮业卓越管理奖”称号。
2010年8月22日由中国烹饪协会名厨专业委员派遣并代表中国名厨参加世界各国现任“总统御厨第33届年会”。
曾编著烹饪书籍《中国新吉菜》《CCTV天天饮食系列》《家常面点》《快手套餐系列》《中国味道系列》《蘑菇主厨系列》《好学易做1000样系列》《57道有滋有味汤系列》《炒饭盖饭》《健康饮品》《大厨拿手家常菜系列》等图书80余种。
现任吉林省人力资源和社会保障厅培训鉴定基地副总经理兼餐饮总监。

第一图书网, tushu007.com

<<新编实用家常菜>>

书籍目录

下厨 小百科Part 1 蔬菜食用菌Part 2 营养畜肉Part 3 禽蛋豆制品Part 4 鲜香水产Part 5 家常主食

第一图书网, tushu007.com

<<新编实用家常菜>>

编辑推荐

夏金龙编著的《新编实用家常菜》依照分步图解的形式，精选了300余道家常菜品，按照蔬菜食用菌、营养畜肉、禽蛋豆制品、鲜香水产、家常主食分为5个类别，菜品中所使用的原料涵盖了地处南方、北方的各种常见食材，能够使您在选购、处理各种食材时可以得心应手，轻松的搞定各种新颖的菜看。

本书中每道菜都配有详细入微的图解步骤，可以更好的指导您一步一步地完成菜品的制作。

本书的“下厨小百科”对于入厨时的各种细节事项加以详解，分别描述了烹饪时的火候、原料的处理，以及烹饪的技法等下厨常识，即使是对厨房完全陌生的新手，也能轻易上手，快速成为厨房中的成手。

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