

<<水产海鲜圣经>>

图书基本信息

书名：<<水产海鲜圣经>>

13位ISBN编号：9787538871234

10位ISBN编号：7538871233

出版时间：2012-8

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 著

页数：320

字数：250000

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>

<<水产海鲜圣经>>

前言

600道最鲜美诱人的水产海鲜佳肴，汇聚天下珍馐，均衡膳食让您吃出健康。
600道名厨拿手水产海鲜菜，鱼、虾、蟹、贝通通包括，拌、炒、烧、蒸样样精彩。

<<水产海鲜圣经>>

内容概要

史上最精美的水产海鲜美食写真图典全新上市，320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+1000幅超高清美食写真图，绝对物超所值。

翻开水产海鲜圣经，各类鱼虾蟹贝经典菜肴让人目不暇接，各式诱人滋味让全家天天大饱口福。

国际烹饪大师陈志田精心挑选600道鱼、虾、蟹、贝等水产海鲜经典菜肴，一网打尽拌、炒、烧、蒸等水产海鲜的各式经典做法，样样精彩，平凡的食材因大师的精湛技法而变得更鲜嫩、更可口、更诱人，定能让喜爱吃海鲜的人从此变得更爱吃。

不同人群因不同的生理特点要求膳食因人而异，本书以直观的形式告诉你每道水产海鲜菜的营养功效与适合人群，致力于打造最科学、均衡的营养膳食方案，方便你轻松为家人搭配出最合理的美食。

作者简介

陈志田 国际烹饪艺术大师 中华名厨 国家高级烹调技师 国家高级营养配餐师 中国饭店业金牌大厨 亚洲蓝带白金五星级勋章

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<水产海鲜圣经>>

书籍目录

序言
水产海鲜常识
凉拌篇
热炒篇
焖、烧篇
蒸、煮篇
汤、煲篇
煎、炸、烤篇

<<水产海鲜圣经>>

章节摘录

插图：

<<水产海鲜圣经>>

编辑推荐

《水产海鲜圣经(彩色图典)》是史上最精美的水产海鲜美食写真图典全新上市，320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+1000幅超高清美食写真图，绝对物超所值。翻开水产海鲜圣经，各类鱼虾蟹贝经典菜肴让人目不暇接，各式诱人滋味让全家天天大饱口福。

<<水产海鲜圣经>>

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>