第一图书网, tushu007.com

<<料理圣经>>

图书基本信息

书名：<<料理圣经>>

13位ISBN编号：9787538871302

10位ISBN编号：7538871306

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：320319

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

第一图书网, tushu007.com

前言

560道日韩料理与西餐轻松做，寿司、刺身、泡菜、烧烤、西餐样样俱全。
人气料理一应俱全，各国创意美食层出不穷，正宗料理厨艺全面揭秘，让您轻松成为料理达人。

内容概要

您想学做料理、西餐吗？
您知道去餐厅必吃、必点的料理菜是什么吗？

史上最精美的日韩料理与西餐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。
翻开料理圣经，一次性学会560道人气料理与西餐的正宗做法，让你会做、懂享用，让料理从此不再神秘。

国际烹饪大师陈志田精心挑选560道在餐厅必点的料理菜，无论是日式寿司、刺身，韩式泡菜、汤锅、烧烤，还是西式意大利面、沙拉……都能在家轻松完成。
国际名厨传授最地道的料理绝技，指导您有创意地做出精致美食，轻松晋升为料理达人。
全书超过2000张的分步详解图，让新手也能一步步完成操作。
超精准配料、超详细做法、超精美图片，上手快速，绝不失败，超有成就感。
此外，每款料理都附有制作成本与制作时间，帮您严格控制预算，为您节省时间，更有营养功效与适合人群随菜精心点拨，让您在享受纯正料理的同时也能收获健康。

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。

书籍目录

序言
巧做料理
明日黄花料理
寿司
刺身
沙拉
烧物
一品料理
米饭、面条
韩式料理
蒸菜、煮菜
红烧、煎炒
烧烤、油炸
汤、锅
凉拦菜
沙拉
主食
饭后小点
西式料理

章节摘录

版权页： 插图： 鳗鱼寿司 材料ingredient 烤鳗鱼100克，寿司米80克，紫菜条8克， 芝麻粒5克 调味料seasoning 寿司醋、芥末酱各适量 做 法recipe 1.先将寿司米蒸熟，加入寿司醋，拌匀置凉，即成寿司饭。
2.将烤鳗鱼切成条状，然后取适量寿司饭握成与鳗鱼条大小相近的团。
3.将寿司饭团摆好，一面抹上芥末酱，并将鳗鱼置于其上，最后用紫菜条围住饭团中部，撒上芝麻粒即可。
005海胆花之恋 材料ingredient 三文鱼肉120克，蟹子30克，海胆15克，寿司饭50克，紫苏叶1片 调味料seasoning 酱油12克，寿司醋、芥辣、寿司姜各适量 做 法recipe 1.三文鱼肉洗净，切成薄片。
2.紫苏叶洗净，擦干水后摆好放在碟中；将寿司饭握成团，放在紫苏叶上。
3.将三文鱼肉叠放在寿司饭上，再将蟹子排在上面，最后放上海胆。
4.食用时，蘸食酱油、寿司醋、芥辣、寿司姜即可。
006三文鱼之恋 材 料ingredient 三文鱼40克，莳萝奶油乳酪20克，寿司饭30克，紫苏叶1片 调味料seasoning 芥末适量 做 法recipe 1.三文鱼洗净，切成大小均匀的薄片。
2.紫苏叶洗净，擦干水后摆好放在碟中；将寿司饭握成团，放在紫苏叶上。
3.将切好的三文鱼薄片依次叠放在寿司饭上，摆好；最后在三文鱼上淋莳萝奶油乳酪，食用时佐以芥末即可。

编辑推荐

《料理圣经(彩色图典)》是史上最精美的日韩料理与西餐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。
翻开料理圣经，一次性学会560道人气料理与西餐的正宗做法，让你会做、懂享用，让料理从此不再神秘。

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