

<<新编家常主食大全>>

图书基本信息

书名：<<新编家常主食大全>>

13位ISBN编号：9787122064868

10位ISBN编号：7122064867

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业出版社

作者：张奔腾 主编

页数：246

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>

## <<新编家常主食大全>>

### 内容概要

本书从粗粮细粮合理搭配、蔬菜肉类营养兼顾、制作简便不损失食物营养、口感更舒服更美味这几大原则出发，约请中国烹饪大师张奔腾主持编写，力图为读者献上最新最健康的主食。

本书细分为包子、饺子、面条、米饭、点心、风味小吃、粥八大类，介绍了近七百种家常主食，对每种主食详细介绍原料、做法、成品标准及制作要领等内容，对于部分食材还介绍了养生功效，书后特别编写饮食宜忌内容千余例，让您的家庭饮食生活更科学更健康。

全书配精美彩色图片，方便读者学习使用。

超值赠送价值15元VCD光盘，轻松学厨艺。

## <<新编家常主食大全>>

### 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、中国烹饪协会理事、辽宁省餐饮烹饪行业协会副会长、《饮食科学》杂志专家顾问。

先后入选《中华烹饪名人大秀人物大典》、《中华烹饪名人大典》、《中国饭店管理人才大典》、《世界优秀专家人才名典》等书。

1974年入厨学艺，师从著名烹饪大师刘敬贤。

在全国第四、五、六届烹饪大赛中获金、银牌奖。

1987年起参与和主编《中式烹调师》、《家常食疗菜典》、《清真美味365》以及《快乐厨房》、《家庭烹饪教室》、《酱料五味坊》、《生鲜超市家常菜》、《中国传统菜系》等著作150余部。

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”、“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“中国饭店业优秀职业经理人”。

2006年被选为中国餐馆业专家。

2007年度辽宁省“十佳”饭店职业经理人。

2008年12月由法国国际美食会、世界奥古斯名厨美食会聘为大中华区荣誉主席。

<<新编家常主食大全>>

书籍目录

Part 1 包子 刺猬包 秋叶包 红豆沙包 羊肉包 素包 四宝素菜包 口蘑包子 四川包  
三丁大包 冬菜包子 猪肉酸菜包子 五味包子 白菜包子 鸡肉包子 韭菜包子 三鲜包  
子 豆角包子 香菇肉包子 鱼肉包子 酥皮什锦包 西葫芦包子 黏豆包 椰蓉包 排骨包  
子 芝麻糖包 花色小包 虾包 豆腐包子 火腿虾肉包 Part 2 饺子 煊馅加花蒸饺 高汤  
小饺 河北一篓油水饺 荞麦烫面饺 白玉饺子 珊瑚饺子 羊肉馅饺子 猪肉三鲜蒸饺 麻  
辣茄饺 墨玉饺子 猪肉火腿蒸饺 番茄猪肉水饺 川味饺子 酸菜水饺 海鲜炸饺 鲜肉锅  
贴 火腿蒸饺 圆笼蒸饺 翡翠饺子 平菇水饺 红油水饺 灌汤虾饺 虾仁韭菜鸡蛋水饺  
冬瓜饺 南瓜蒸饺 芹菜水饺 海参水饺 鸡蛋西红柿水饺 牛肉馅饺子 虾蔬蒸饺 素馅水  
饺 羊肉蒸饺 萝卜蒸饺 虾仁煎饺 海鲜锅贴 三丁蒸饺 翡翠蒸饺 五香牛肉锅贴 豆腐  
蒸饺 牛肉烧麦 翡翠烧麦 三鲜蒸饺 猪肉扁豆蒸饺 素什锦蒸饺 Part 3 面条Part 4 饼 Part  
5 点心 Part 6 粥 附录：饮食搭配宜忌例

<<新编家常主食大全>>

章节摘录

插图：

<<新编家常主食大全>>

编辑推荐

《时尚美食馆:新编家常主食大全》：超好用的家常主食制作大全包子、饺子、面条、米饭、饼、点心，中国人喜爱的花样主食，大师完美奉献!主食怎样吃才能远离二次污染、食品添加剂？自己做最健康！  
大师亲自指导，花样主食健康做特别赠送家庭饮食宜忌大全超值赠送价值15元光盘

<<新编家常主食大全>>

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>