

<<家庭私房菜>>

图书基本信息

书名：<<家庭私房菜>>

13位ISBN编号：9787533147310

10位ISBN编号：7533147316

出版时间：2007-7

出版时间：山东科技

作者：李建国

页数：192

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>

<<家庭私房菜>>

内容概要

私房菜是官府菜的一种延伸，它选料广泛，制作精细讲究口味和营养，能充分体现私家烹饪的独特个性。

私房菜具有四个特点，注重选料：充分了解所做菜品的原料特性；精细备料：重视原料的初加工；用心烹制：掌握好菜品制作的火候；谨慎调味：使咸菜味道浓厚而不油腻，清鲜而不乏味。

书中对上述要点不仅有专门的理论介绍，在菜例中也有详细的说明。

本书介绍了近500种不同风味、好吃易做的家庭私房菜。

还介绍了相关的原料知识和厨房小窍门，让您能在最短的时间内掌握更多的烹调知识，做好家庭私房菜!

<<家庭私房菜>>

作者简介

李建国 中国烹饪大师、国家级评委、山东省烹饪协会常务理事、济南市烹饪协会副会长，现任济南龙泉大酒店总经理、山东商业职业技术学院客座教授。

先后为《齐鲁烹饪大典》、《济南烹饪文化》、《济南名宴》、《新鲁菜》、《餐饮世界》等书刊撰稿。

20世纪70年代师从烹饪大

<<家庭私房菜>>

书籍目录

什么是私房菜私房菜的特点家庭如何做好私房菜私房菜的来历鱼类 葱姜炆鱼片 私房焖鲤鱼 清蒸鱼 五柳鲤鱼 糟煎鲤鱼 茴香鱼圆 薯香鱼仁 芹香鱼片 酸菜鱼 风味鱼渣 菊花鱼 豆花鱼片 雪菜烧中段 萝卜鱼 糖醋棒子鱼 荷包鲫鱼 鲫鱼面片 鳞炸鱼 艳丝鲫鱼 蒜茸鲢鱼头 松子鱼米 天麻鱼头 晾干鱼 鱼头豆腐汤 糟香生鱼丝 瓦罐鲈鱼 香煎咸水鱼 干蒸桂鱼 松鼠桂鱼 湖菜鱼 大烧马鞍桥 当归炖甲鱼 七珍捞甲鱼 红烧甲鱼 清炸刀鱼 拌黄花鱼 韭香小黄鱼 糟香小黄鱼 家常熬黄花鱼 清余鲑鱼丸 私房焖鲑鱼 葱椒鱼条 醋焖牛舌鱼 薯香沙丁鱼 茄香银鳕鱼 金虎啸 干烧鲳鱼 酱焖碟鱼头 葱油鳞平鱼 雪艳银鱼蟹类虾类贝类小海鲜珍品类肉类禽类蔬菜类豆制类蛋类附录原料知识鱼类贝类蟹、虾类小海鲜珍品类禽畜、内脏类蛋、豆制类蔬菜类食用菌油温的识别与掌握厨房小窍门(一)水产品加工烹饪小窍门(二)猪肉加工烹饪小窍门(三)禽类加工烹饪小窍门(四)蛋类加工烹饪小窍门(五)蔬菜加工烹饪小窍门(六)豆制品加工烹饪小窍门(七)调味品加工烹饪小窍门(八)面食加工烹饪小窍门

<<家庭私房菜>>

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>