

<<麻辣川湘菜>>

图书基本信息

书名：<<麻辣川湘菜>>

13位ISBN编号：9787535652867

10位ISBN编号：7535652867

出版时间：2012-4

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田

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>

<<麻辣川湘菜>>

内容概要

600道流行火爆的川湘菜超值精选，辣得过瘾，吃得爽快。诱人川湘菜牢牢抓住你的“胃”，麻辣鲜香，引爆味觉新体验，让你尽情享受酣畅淋漓的食辣过程，为居家烹饪带来极大便利。

300道麻辣川菜、300道香辣湘菜，一网打尽最火爆、最不可错过的川湘菜经典美味，并各自按食材分为畜肉、禽蛋、水产、蔬菜等类别。

此外，本书还精心为你挑选数十款特色川味火锅，保证让嗜辣的你越吃越上瘾。

《麻辣川湘菜》选材广泛、做法地道，名师亲身授艺，教你用拌、炒、烧等地道的技法以及各种辛香调料做出最不同凡响的滋味，让你全面接受麻辣鲜香、滋味多变的川湘美味的刺激与挑战。

<<麻辣川湘菜>>

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。

<<麻辣川湘菜>>

书籍目录

序言2

Part1 川湘风味

Part2 畜肉

炆拌山野菜

盐水毛豆

姜汁豇豆

红椒核桃仁

辣味干豆角

豉油杭椒

咸菜炒尖椒

.....

泡椒拌莴笋

凉拌苦瓜

冰糖苦瓜

剁椒蒸毛芋

剁椒芋头仔

爽口花生

椒圈拌花生

老醋花生

<<麻辣川湘菜>>

编辑推荐

对于喜爱吃辣的人来说，火爆过瘾的川菜、香辣刺激的湘菜最是勾人食欲，那种一边喊辣一边又觉得分外舒畅、爽快的食辣过程，有着一种让人上瘾的魔力。

川湘菜“香、酸、辣”的特点，吸引着无数人去品尝。

《麻辣川湘菜(精华版)》(作者陈志田)介绍的川湘菜菜式，花样繁多，风味各异。

翻开《麻辣川湘菜(精华版)》，各种经典而又正宗的川湘菜尽收眼底，诱人的图片，简单的做法，相信能助你亲自做出美味的川湘菜哦！

<<麻辣川湘菜>>

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>