

<<新编家常菜>>

图书基本信息

书名：<<新编家常菜>>

13位ISBN编号：9787538454161

10位ISBN编号：7538454160

出版时间：2011-10

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾 编

页数：447

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>

<<新编家常菜>>

内容概要

烹饪的魅力在于“以心入味，以手化食，以食悦人，以人悦己。

”本系列丛书以家常菜为主导，包括《精选家常菜》《经典家常菜》《新编家常菜》《实用家常菜》《家常小炒》《家常汤煲》共6本，涵盖了我国东西南北的传统家常菜及现代创新家常美味佳肴。

食物的价值在于淳朴和回归自然。

家常菜以满足生理需求，达到养生为目的，顾名思义就是要大众化、实用化、普及化。

家常菜不偏好精雕细琢繁复的做工，却是简单里蕴藏着真实的滋味。

随着中国经济的腾飞，现代饮食理念也发生了质的变化：追求时尚、追求营养健康、追求快节奏、追求物有所值，已成为当代人的共识。

兼收并蓄，融会贯通，无论是山珍海味，还是粗粮细做，都能“食不厌精”，吃出科学与品位，足以见证家常菜的升华。

家常菜的适应性、广泛性、生活性为我们提出了新的课题——家常菜谱专业化。

如今的中国已步入老龄化时代，人们渴望看到“不戴花镜也能看的菜谱书”。

本书的一大特点就是以大字号形式编排，非常适宜中老年朋友选择习做。

用美味传递情感，用美食打开家人彼此的心扉，让幸福的香气溢满您的家庭。

<<新编家常菜>>

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，中国管理科学研究院特约高级研究员，辽宁创新菜联盟主席，辽宁省现代服务职业技术学院客座教授，职业导师。

1987年起参与和主编《中式烹调师》《新派辽菜》《创新东北菜》《北方家常菜谱》《辽东红楼宴》《家庭实用菜谱大全》以及《快乐厨房》《家庭烹饪教室》《酱料五味坊》《食用饮食本草》《超市家常菜》《中国传统菜系》等系列著作199部，被誉为“中华儒厨”。

2001年赴台北中华美食展，获“厨艺超群”金鼎奖杯；2002年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”；2003年成为“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”；2005年被授予“博士学位”；2006年被评选为中国餐饮业专家委员会委员；2007年获中国饭店经理人网颁发的“特别荣誉奖”；2008年被法国国际美食会、世界奥古斯名厨美食会聘为大中华区荣誉主席，并授予“美食博士”“优质蓝带三星勋章”“杰出酒店管理专家骑士勋章”；2009年获中国管理科学研究院专家委员会颁发的“共和国杰出专家”荣誉勋章，并授予“专家终身成就奖”；2010年获世界御厨协会授予“远东区御厨最高骑士荣誉勋章”，中国饭店协会授予“中国名厨状元”荣誉称号，并获“中国餐饮业十大职业经理人”；2011年被聘为法国蓝带烹饪艺术学院亚太区分院名誉教授，并获法国蓝带最高骑士荣誉勋章，现任沈阳万香源会馆总经理。

<<新编家常菜>>

书籍目录

PART1 爽口解腻 腌拌菜

萝卜丝拌海蜇丝
红油金钱肚
怪味鸡丝
凉拌茼蒿
蒜泥茄子
芥末牛肚丝
麻辣鸳鸯百叶
糖醋萝卜卷
凉拌火龙果
姜汁豇豆
四喜辣白菜
芥菜香干
麻酱豆腐
麻酱素什锦
麻酱豆角
葱油拌双耳
虾干双色莲白
爽脆心里美
葱拌八带
糖醋黄瓜
大蒜菠菜拌蛤仁
红汁黄瓜
蔬菜丝沙拉
糟香玉兰
老家拌茼蒿
老坛香
香糟鸡
芥末鸭掌
麻辣皮丝
蔬菜沙律
红油羊肚
五彩拌鸡粒
风味舌掌
炝虾片
相思苦苣
蒜泥白肉
菊花鱿鱼
麻酱空心菜
原汁鸭肝
姜蓉毛蚶
麻辣拌肘花
怪味鸡
拌海螺
桃仁莴笋

<<新编家常菜>>

凉拌茄泥
口水鸡
老醋泡三脆
芥末猪肚丝
花生仁拌芹菜
橙汁南瓜
炆拌黄喉
姜汁菠菜
拌蛎黄
酸辣冰海藻
陈醋蜇头

.....

PART2 醇香味浓 熏酱菜
PART3 清香鲜嫩 熘炒菜
PART4 酥脆嫩滑 煎炸菜
PART5 清鲜原味 蒸煮菜
PART6 软嫩浓香 焖炖菜
PART7 鲜香浓郁 烧烩菜
PART8 营养滋补 汤煲羹

<<新编家常菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<新编家常菜>>

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>