

<<家常小炒>>

图书基本信息

书名：<<家常小炒>>

13位ISBN编号：9787538454208

10位ISBN编号：7538454209

出版时间：2011-10

出版时间：吉林科技

作者：张奔腾

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>

## <<家常小炒>>

### 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，涵盖了中国东西南北的传统家常菜及现代创新家常美味佳肴。

本书为该系列之《家常小炒》分册，由张奔腾主编。

《大字版美食红宝书：家常小炒》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。

《大字版美食红宝书：家常小炒》图文并茂，好吃易做，方便实用，书中重点菜肴还配以分解图例，使操作步骤一目了然。

## &lt;&lt;家常小炒&gt;&gt;

## 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》《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。

<<家常小炒>>

书籍目录

PART1 蔬菜类

白菜

醋熘白菜

炒白菜三丝

麻辣白菜

老厨白菜

干煸白菜叶

白菜炒虾仁

香辣白菜条

鲜蘑白菜

蟹肉菜胆

辣炒酸白菜

三鲜白菜

酸菜

肉丝炒酸菜

酸菜炒银芽

菠菜

芝麻菠菜

肉片炒菠菜

虾皮鸡蛋炒菠菜

椒丝菠菜

姜汁菠菜

蒜蓉菠菜

南瓜

南瓜炒百合

南瓜炒虾米

豆瓣南瓜

干炒南瓜条

咸蛋黄焗南瓜

米汤炒南瓜

.....

PART2 食用菌

PART3 富肉类

PART4 禽蛋类

PART5 豆制品

PART6 水产品

## <<家常小炒>>

### 编辑推荐

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，涵盖了中国东西南北的传统家常菜及现代创新家常美味佳肴。

本书为该系列之《家常小炒》分册，由张奔腾主编。

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。

本书图文并茂，好吃易做，方便实用，书中重点菜肴还配以分解图例，使操作步骤一目了然。

<<家常小炒>>

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>