

<<吃香喝辣家常菜>>

图书基本信息

书名：<<吃香喝辣家常菜>>

13位ISBN编号：9787538459050

10位ISBN编号：7538459057

出版时间：2012-7

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：夏金龙 编

页数：191

字数：230000

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>

<<吃香喝辣家常菜>>

内容概要

根据家常菜的特点，《最家常：吃香喝辣家常菜》在菜品的选取上仍然沿用了原料取材容易、操作简便易行、营养搭配合理的原则。

每道菜肴不仅配以精美的成品图片，对于一些重点菜例，还对制作过程配以多幅彩图加以步步详解，使读者能够抓住重点，快速掌握，烹调出色香味形俱佳且营养健康的家常美食，达到一学就会的目的。

<<吃香喝辣家常菜>>

作者简介

夏金龙，国际烹饪艺术大师，中国烹饪大师，中国餐饮文化名师，国家高级烹饪技师，国家高级公共营养师，国家企业二级人力资源管理师，中国饭店业金牌总厨，中国十大最有发展潜力青年厨师，全国餐饮业国家级评委，雀巢专业餐饮·大中华区厨艺顾问，法国国际美食会大中华区荣誉主席，吉林省养生保健协会药膳专业委员会执行主任，吉林省烹饪协会副秘书长，吉林省名厨专业委员会副主任。

2007年被法国国际美食会授予国际美食博士勋章，国际餐饮管理大师骑士勋章称号；2008年7月获得世界御厨阿一鲍鱼始创人杨贯一先生之阿一鲍鱼高级研修班结业证书，同年8月被中国北京奥运会生活服务处对外交流中心聘为“名厨专家顾问团成员”，同时授予“中国奥运美食形象大使”称号和“杰出贡献人士奖”；2009年被中国国际交流促进会授予“中国烹坛领军人物奖”和“餐饮业卓越管理奖”。

曾编著出版饮食类图书80余本。

现任吉林省人力资源和社会保障厅培训鉴定基地副总经理兼餐饮总监。

<<吃香喝辣家常菜>>

书籍目录

爽口下酒菜

Part 1 健康蔬菌

Part 2 美味畜肉

Part 3 营养禽蛋

Part 4 豆腐制品

Part 5 鲜美水产

浓香下饭菜

Part 6 健康蔬菌

Part 7 美味畜肉

Part 8 营养禽蛋

Part 9 豆腐制品

Part 10 鲜美水产

<<吃香喝辣家常菜>>

章节摘录

版权页： 插图： 原料水发腐竹300克，芹菜50克。

调料姜末5克，精盐、味精各1小匙，辣椒油、香油各1大匙。

制作步骤Procedures 1腐竹洗净，切成3厘米长的段，再放入沸水锅中焯煮3分钟，捞出过凉，挤干水分

2芹菜放入清水中择洗干净，捞出沥水，切成3厘米长的段。

3将腐竹段放入大碗中，加入姜末、精盐、味精、辣椒油、香油调拌均匀，再放入芹菜段拌匀即可。

兰花豆腐干 原料豆腐干500克。

调料香叶3片，草果1个，精盐1/2小匙，味精1小匙，腐乳汁2小匙，鲜汤100克，植物油适量。

制作步骤Procedures 1在豆腐干表面剞上浅十字花刀，再切成宽条，放八热油锅中炸成金黄色，捞出沥油。

2锅置火上烧热，先下入草果和香叶煸炒，再加入鲜汤、精盐、味精、腐乳汁煮5分钟至出香味。

<<吃香喝辣家常菜>>

编辑推荐

《最家常:吃香喝辣家常菜》在菜品的选取上仍然沿用了原料取材容易、操作简便易行、营养搭配合理的原则,用适当的原料,简易的调料,快捷的技法,烹调出一道道简易、美味、健康的家常菜肴,与家人、朋友一起分享烹调的乐趣,让生活变得更富姿彩。

<<吃香喝辣家常菜>>

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>