

<<现代家庭厨艺>>

图书基本信息

书名：<<现代家庭厨艺>>

13位ISBN编号：9787543926387

10位ISBN编号：7543926385

出版时间：2005-10

出版时间：上海科技文献出版社

作者：吴春作

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>

<<现代家庭厨艺>>

内容概要

本书是一本详细介绍家庭烹调技艺的书，具有科学性、实用性和可操作性。

在原有的食物原料篇、烹调技术篇、美食制作篇中增加了大量的新知识，还特辟了食品安全篇章，使其内容更加贴近老百姓。

以简洁通俗的语言，传授家庭烹调必须具备的知识和技能，使读者在短时期内树立科学的饮食理念，掌握基本的烹调技巧。

本书角度新颖，实用性强，是一本不可多得的现代家庭必备书。

<<现代家庭厨艺>>

作者简介

吴春现任《食品与生活》杂志社总编辑、上海市食品研究所高级工程师、上海市烹饪协会和上海餐饮行业协会理事。

1970年拜中国烹饪大师上海绿杨村酒家总厨李兴福为师，学习烹调技艺。

后赴新加坡、法国、意大利、挪威学习西菜烹调并考察西方饮食文化。20世纪80年代开始，从事饮食文化研究和烹饪科学普及工作。

著有《中国名厨名菜名点图谱》、《家庭厨房百科知识》、《现代家庭厨艺精编》、《海纳百川上海菜》、《现代审美教程》(大学教科书)、《中国古代的吃》等10多本饮食文化方面的书籍。

<<现代家庭厨艺>>

书籍目录

修订本前言一、饮食情趣篇 / 1 (一)华夏饮食文明1.中国菜的艺术特征是什么2.中国有哪八大菜系3.什么是本帮菜4.什么是海派菜5.什么是谭家菜6.什么是莫家菜7.什么是孔府菜8.什么是寺院菜9.什么是清真菜10.什么是满汉全席 (二)饮食的文明礼仪11.饮食礼仪表现哪些伦理美12.使用筷子有哪些忌讳13.“吃”有哪些好口彩 14.哪些吃相不雅观15.去西餐馆吃饭有哪些礼仪16.中餐、西餐的上菜顺序是怎样的 (三)家宴巧安排17.什么是家宴安排的新时尚18.家庭宴席由哪几部分组成19.设计家宴应该掌握哪些原则20.家宴菜肴怎样多些花样21.家宴要做哪些准备工作22.为什么家宴菜肴要重视时令特点23.家宴菜肴和餐具怎样搭配才好24.为什么配备家宴不能忽视瓜果蔬菜25.怎样掌握家宴的上菜顺序26.怎样安排家庭冷餐宴27.家宴怎样配备洋酒的酒杯28.怎样安排假日“饺子筵” 29.春节家宴的内容是什么30.端午节家宴的内容是什么31.中秋节家宴的内容是什么32.年夜饭家宴的内容是什么33.生日家宴的内容是什么34.新婚家宴的内容是什么……

<<现代家庭厨艺>>

编辑推荐

本书是一本详细介绍家庭烹调技艺的书，具有科学性、实用性和可操作性。在原有的食物原料篇、烹调技术篇、美食制作篇中增加了大量的新知识，还特辟了食品安全篇章，使其内容更加贴近老百姓。以简洁通俗的语言，传授家庭烹调必须具备的知识和技能，使读者在短时期内树立科学的饮食理念，掌握基本的烹调技巧。本书角度新颖，实用性强，是一本不可多得的现代家庭必备书。

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>