

<<广东菜魅力新风貌>>

图书基本信息

书名：<<广东菜魅力新风貌>>

13位ISBN编号：9789867997555

10位ISBN编号：9867997557

出版时间：20041201

出版时间：橘子

作者：尹達剛

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>

<<广东菜魅力新风貌>>

内容概要

在現今飲食與健康意識高漲的時代，本書將當令蔬菜、肉類、魚貝類食材做全體均衡的考量，即是基於「醫食同源」的思考方向變換中國傳統料理的面貌，適應四季春生、夏長、秋收、冬藏的準則，均衡的攝取四季應時的食材，時時賦予烹調新魅力。

春天的海味有蝦、鮮貝，山珍有花韭菜、芹菜及筍。

當季的野菜是鮮嫩欲滴的；而應時的魚貝類則是活蹦亂跳。

說起夏天食物，就立刻想到西瓜，水分充沛的西瓜是補給水分的重要水果。

除了西瓜外，還有冬瓜、胡瓜、苦瓜、茄子與蕃茄。

這些蔬果能將我們熱氣的身體，給予一些冷卻的效果。

秋季就是收穫的季節，閃亮金黃的稻，就是告訴我們採收時機到了。

此外，秋天還有很多果實結果，例如核桃、銀杏。

冬天是身體儲存營養的季節，此時的根莖類蔬菜如白蘿蔔、蓮藕、牛蒡之類會儲存好吃的營養成分，提供人體新陳代謝所需。

不要忘了大自然的食材是我們應該掌握的，也是支持我們生存下去最為重要、最基本的根源。書中採用四季應時食材，創作屬於每季的料理套餐，使中國料理散發出新的魅力。

<<广东菜魅力新风貌>>

作者简介

尹達剛

1949年出生於中國廣東，自13歲開始在香港開始走入這一行研習。

1960年中國廣東省東莞市寮步中心小學校畢業

1962年中國廣東省東莞市寮步中學校中退

1962年香港中環新都酒樓廚房部

1969年大阪市東洋飯店中國料理部

1967年香港上環高陞酒樓廚房部

1976年任職於香港的「九龍華盛頓酒樓」的副主廚一職。

1979年任職於德島的「皇家八仙閣」的主廚。

1982年任職於大阪的「東洋大飯店」的主廚。

1984年任職於加拿大多倫多的「金牛苑酒家」的主廚。

1988年取得特級廚師執照。

1988年任職於神戶的「花開街角」總主廚。

1997年任職於佐世保「弓張之丘大飯店」中國料理部主廚。

1998年6月起任職於「橫濱皇家公園大飯店」的中國料理部「皇苑」的主廚，現職。

<<广东菜魅力新风貌>>

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>