

<<辣点好下饭>>

图书基本信息

书名：<<辣点好下饭>>

13位ISBN编号：9787533525347

10位ISBN编号：7533525345

出版时间：2005-2-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：赵国梁,杨中俭

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>

<<辣点好下饭>>

内容概要

随着人们物质生活的极大丰富，对营养美味的不断追求，家常菜的内涵也越来越丰富了，过去很多在宴席上才能偶尔见到的菜肴，已经成为平民百姓餐桌上的家常菜了。

面对着越来越丰富的家常菜，如何烹制，如何科学地食用，已经不仅仅是厨师们关注的问题了，它已经与每个家庭紧密联系起来。

本书注重了菜肴原料的普通，加工手法的简便，同时注重选取一些制作手法新颖、色香味俱佳、较为完整地保留了菜肴营养成分的菜例。

名厨赵国梁详细地介绍了每一道菜的材料、制作步骤、制作要领、成菜特点、营养成分，使读者很容易就能制作出可口的菜肴，在一饱口福中食出健康。

本书文字通俗易懂、图文并茂、文字简洁，不仅适宜普通的读者消费群，还适合广大厨师们参考。

<<辣点好下饭>>

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。

曾任常州市江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理；常州市和平假日大饭店餐饮总监、餐饮部经理；全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理。

常州市大白鲨餐饮有限公司副总经理。

现任常州市太阳港饭店副总经理。

曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省市烹饪大赛中获奖，1998年获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。

曾编著《时尚菜肴调料配方》一书。

现主编的《鹿肴120例》、《虾肴120例》、《蟹肴120例》、《蛇肴120例》、《艺术食雕120例》、《主题围边及其运用120例》即将出版。

<<辣点好下饭>>

书籍目录

一 辣味水族菜 臭豆腐蒸草虾 湘味剁椒鱼头 铁板八爪鱼 铁板武昌鱼 蓉城鱼丁 鲜辣海参片 巴蜀鬼血旺 泰式基围虾 川香墨鱼仔 香辣参虾肴 红汤竹蛭 芥汁生鱼片 红椒烫粉鳕鱼 生嗜野生鳝筒 油焗昂公 葱香麻辣大虾串 蓉城红汤蟹二 辣味畜禽菜 金瓜粉蒸牛肉 脆皮辣子野兔 铁板舵鸟肉 红汁板栗牛筋 啤酒乳皇鸽 香辣狗肉沙锅 风沙仔鸡 XO酱爆肥肠 云吞辣豆鸡块 生爆滑肉 水煮肥牛 碧绿牛鞭花 香辣红头鹅 雀巢鸭松 香辣焗蜗牛 剁椒芋仔鹿肉三 辣味素菜 泰式第一菜 剁椒荔浦芋头 铁板辣豆腐 香辣茄花 风味红汤豆腐片 八珍素斋煲 泉水臭干 辣汁香芋 鱼香危皮豆腐 沸油蚕豆 淋汁辣味三丝 泡椒牛肝菌

<<辣点好下饭>>

章节摘录

插图

<<辣点好下饭>>

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>