

<<小炒圣经>>

图书基本信息

书名：<<小炒圣经>>

13位ISBN编号：9787535648358

10位ISBN编号：7535648355

出版时间：2011-12

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田

页数：320

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>

<<小炒圣经>>

内容概要

小炒人人爱吃，不仅下饭解馋，而且营养十足。

少油旺火，锅铲翻飞，滋味小炒闪亮出锅。

国内最精美的特大型、赏析式美食图典全新上市。

320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+1000幅超高清美食写真图=超精美、超实用的小炒烹饪宝典。

翻开小炒圣经，让餐厅最热门的炒菜成为你的拿手好菜。

小炒王中王，美味又健康，大师教你如何将菜肴快速炒熟又能保存食材的鲜美滋味，以及正确掌握时间和火候的方法，指导你做出色、香、味、形俱全，又营养绝佳的美味小炒。

3大主题、600道招牌热炒、1000张精美图片，一网打尽最好吃、最营养的特色小炒。

超详细讲解、超精准配料、超完整做法，上手快速、绝不失败、超有成就感。

<<小炒圣经>>

作者简介

陈志田是国际烹饪艺术大师，中国烹饪大师，中国养生大师，中国绿色厨艺大使，祖传中医，中华名厨，官府菜大师，国家高级烹调技师，国家高级药膳师，国家高级营养配餐师，北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，上海市政府授予“爱心大师”，北京市红十字会颁发“爱心奖牌”，亚洲蓝带餐饮协会五星级勋章，中国饭店协会金牌大厨，在各类大赛中荣获8枚金牌，第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，建国60周年国际食神争霸赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，建国60周年酒店经理人精英新锐大奖，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

<<小炒圣经>>

书籍目录

序言

百变小炒

炒蔬菜的若干个小窍门

怎样炒蔬菜营养损失少

炒鸡蛋的窍门

炒肉时怎样勾芡

炒肉的调料、配菜

与技巧

水产怎样炒才好吃

如何做出美味的炒饭、炒面、炒粉

素菜小炒

松仁玉米

西红柿炒玉米

四色蔬菜丁

枸杞炒玉米

玉米炒芹菜

清炒玉米笋

玉米炒葡萄干

小芹菜土豆丝

炒不烂子

尖椒土豆丝

土豆丝炒芹菜

土豆炒雪菜

多味土豆丝

洋葱炒土豆

剁椒炒土豆丝

土豆炒蒜薹

口味土豆片

黄蘑炒土豆片

女士小炒

荷兰豆金针菇

鱼露炒什菇

青豆炒滑子菇

辣炒蘑菇

扎辣椒炒姬菇

芹菜炒蘑菇

蚝油鸡腿菇

鲍汁草菇

莴笋香菇

徽式双冬

牛肝菌扒菜心

尖椒炒牛肝菌

皱皮椒牛肝菌

油吃花菇

乌椒野山菌

<<小炒圣经>>

金针菇炒三丝
蚝汁扒群菇
爆炒鲜山菌
草菇炒雪里蕻
草菇炒笋
土豆炒四季豆
韭菜炒香干
芹菜炒香干
香干芹菜
豆豉香干毛豆
香菇炒豆腐丝
茯苓豆腐
烧虎皮豆腐
西芹炒豆腐干
麻婆豆腐
青椒臭干
农家豆腐
韭菜炒豆腐
蒜苗夏腐干
西红柿豆腐泥
干椒炒花菜
香菇烧花菜
素熘花菜
香辣贡菜
干椒炆萝卜皮
红椒萝卜丝
胡萝卜烩木耳

.....

炒蛋与炒肉
鲜美炒水产
香炒饭面粉

<<小炒圣经>>

编辑推荐

《小炒圣经》编辑推荐：让人胃口大开的招牌炒菜600道。
全新菜色，让你天天都可尝鲜！

<<小炒圣经>>

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>