

<<海参新厨艺>>

图书基本信息

书名：<<海参新厨艺>>

13位ISBN编号：9787538140217

10位ISBN编号：7538140212

出版时间：2003-9-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：高树强,谢学俭

页数：135

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>

<<海参新厨艺>>

内容概要

戴书经大师在烹饪理论研究方面也卓有建树。他先后出版了《海鲜巧做》、《大连海鲜菜肴荟萃》、《中级厨师培训教材》等烹饪专著，为烹饪人才的培养和烹饪事业的发展做出了突出的贡献。

这本由他亲自主编的《海参新厨艺》，是戴书经先生以大连地区名贵特产刺参为原料精心编写出来的，其中许多菜肴都是他苦心独创的，凝聚着戴书经大师多年的心血。

据考证，这是国内第一本关于海参烹制的专著。

为写好本书，他查阅了大量的文献资料，旁证博引，从科学的角度，阐述了海参的生态习性、营养价值、食疗药用、品种分类、品质鉴别、加工保管、烹调制作等，书中所有菜式均有分步操作图解，工艺规范，文字简明，是一本既有较高的艺术欣赏价值，更有指导实际操作的实用价值，是一本难得的理论和实践相结合的工具书。

<<海参新厨艺>>

书籍目录

1海参的概述2海参的形态、地理分布与生态习性3海参的价值4我国几种主要的食用海参5海参的加工与保管6营养美味海参菜肴精选灯笼海参太极海参桃花海参玉扇海参素鲍鱼烩海参兰花海参鸽蛋绣球海参蟹斗海参丰收海参菊花海参玉兔海参金环烧海参菜胆烧海参蟹黄烧海参扒酿海参鱼唇烧海参蹄筋烧海参猴头菇扒海参花菇烧海参鸡片烧海参豆腐烧海参海味全家福清汤海参海参烩乌鱼蛋八仙过海蝴蝶海参水煮海参.....

<<海参新厨艺>>

章节摘录

书摘

<<海参新厨艺>>

编辑推荐

戴书经大师在烹饪理论研究方面也卓有建树。

他先后出版了《海鲜巧做》、《大连海鲜菜肴荟萃》、《中级厨师培训教材》等烹饪专著，为烹饪人才的培养和烹饪事业的发展做出了突出的贡献。

这本由他亲自主编的《海参新厨艺》，是戴书经先生以大连地区名贵特产刺参为原料精心编写出来的，其中许多菜肴都是他苦心独创的，凝聚着戴书经大师多年的心血。

据考证，这是国内第一本关于海参烹制的专著。

为写好本书，他查阅了大量的文献资料，旁证博引，从科学的角度，阐述了海参的生态习性、营养价值、食疗药用、品种分类、品质鉴别、加工保管、烹调制作等，书中所有菜式均有分步操作图解，工艺规范，文字简明，是一本既有较高的艺术欣赏价值，更有指导实际操作的实用价值，是一本难得的理论和实践相结合的工具书。

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>