

<<川菜王>>

图书基本信息

书名：<<川菜王>>

13位ISBN编号：9787538872002

10位ISBN编号：7538872000

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田 编

页数：383

字数：150000

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>

<<川菜王>>

内容概要

《川菜王(畅销版)》是您进入川菜烹饪世界的最佳选择，国际烹饪大师、中华名厨陈志田倾情传授川菜最正宗、最地道的烹调技艺，分类介绍畜肉、禽蛋、水产、素菜、干锅、火锅、汤煲等各式菜肴的制作方法，教会每一个热爱饮食的人能做一手拿手川菜，让您瞬间就能变成超级“川厨”。超精美的版式设计、高清晰的蔬菜写真图片，让检索变得更加赏心悦目，让居家烹调从此充满乐趣。

<<川菜王>>

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。

1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任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，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。

擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

<<川菜王>>

书籍目录

序言
川菜印象
畜肉
禽蛋
水产
素菜
干锅、火锅
汤煲小吃

<<川菜王>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<川菜王>>

编辑推荐

精品膳食系列，川菜王中王。

特正宗、特过瘾、特好吃！

最火爆、最好吃的川菜都在这里,选料正宗、技艺高超、滋味绝佳、吃得过瘾.

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>