

《姜波说京·食》

图书基本信息

书名：《姜波说京·食》

13位ISBN编号：9787121266679

出版时间：2015-10

作者：姜波

页数：136

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《姜波说京·食》

内容概要

本书以在民间濒临失传的宫廷小吃为主，介绍了21道宫廷菜的做法，并将每道菜的文化背景、风味口感、营养价值、制作窍门都一一呈现，让我们不仅能了解到当年皇宫里的饮食习惯及养生知识，还能跟着厨艺名家一起学，把当年只有皇宫才能享用的美食变成我们餐桌上的美味。每道菜不仅有精美的成品图，还配以详细的制作步骤图，制作过程清晰明了，易于掌握。所以说，这不是一本普普通通的菜谱，这是一本集制作方法、营养知识和美食文化为一体的书。让我们即使在家也可以跟着姜波老师做出宫廷美食，吃出健康的身体，了解宫廷菜背后的故事。

作者简介

姜波，老北京旗人民俗美食家。国家级高级营养技师；中国中医药研究促进会食疗养生专业委员会委员；国家一级食疗养生师；国家级评委；高级点心技师；中国烹饪协会会员；北京烹饪协会会员；北京市文学艺术界联合会委员；北京市东城区民间文艺家协会副主席。国宝级烹饪大师刘俊卿老先生亲传弟子；著名京剧表演艺术家吴吟秋先生之徒广陵派第十二代传承人古琴家、书画家李家安先生入室弟子；中国著名民俗大家王作楫老先生之徒；北京市非物质文化遗产传承人蜜供姜第五代传人。自幼跟随京剧大师张君秋，梅葆玖，冀韵兰，赵荣琛（赵朴初先生之堂弟），王吟秋等老先生学习国粹京剧艺术。1994年拜刘俊卿老先生为师学习面点制作技术，先后得到郭文彬、康富友、黄子云、康辉、郑连福、张玉贤等多位厨艺大师的指点和提携。他制作的宫廷御点及北京各式小吃具备“选料精、下料狠、火候足、技法多、口味纯、香味浓、色泽美”等特点，充分体现了兼容并蓄、博采众长、趋时应世、精益求精的独特风格。受到了海内外同行和媒体的关注。曾荣获“首届北京面点、冷拼、食雕烹饪大赛面点JIN牌组第YI名”、“北京第四届烹饪大赛”面点JIN牌等。撰写的《论老北京餐饮管理及风味特点》、《论老北京寿宴堂会》及《论北京61中学烹饪专业模块教学》等文章刊登于各大报刊杂志。曾赴邀前往新加坡、印度尼西亚进行表演、讲学，并传授传统的面点制作技术，受到了广泛的关注。2007年至2010年被中央广播电台、北京广播电台、北京电视台相关栏目聘为嘉宾主持，并参与节目的策划工作。自1995年至今，不计薪酬全国讲学，致力于弘扬中国传统饮食文化。

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:www.tushu000.com