

《舌尖上的中国之美食总攻略》

图书基本信息

书名：《舌尖上的中国之美食总攻略》

13位ISBN编号：9787539969830

作者：《舌尖上的中国之美食总攻略》编写组

页数：288

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

《舌尖上的中国之美食总攻略》

内容概要

本书按照“食物简单认真、温暖寻常家人”的主题思路，将书中所介绍的500道菜品，按照主料的自然属性分为素菜、畜肉、鱼虾贝蟹、禽蛋、五谷、果奶6大类，每一道菜都有惊艳之处。每类食材都根据其特性挑选了炒、炖、凉拌、烧烤、煲汤等各种烹调方法制成的菜肴。每类食材前，配上烹饪大师给我们推荐的食物最佳配膳、厨房小窍门、烹调小技巧、营养专家对食材营养功效的分析点拨，让读者在学习烹调美食的过程中尽可能多地获取有益的信息。独家附送的美食攻略，让您轻松找到各地特色美食，按图索骥品尝到最正宗的舌尖上的中国味。视觉传达上，摄影团队不做溢美的呈现，而只是通过光影和角度的微调，在真实中见细节，在细节中见细腻，忠实地呈现食物的质地和口感。小舌尖，大中国。无论您身在何方，我们都希望您沿着这份美食攻略，找到熟悉的温暖与感动。

《舌尖上的中国之美食总攻略》

作者简介

《舌尖上的中国之美食总攻略》编写组：打造CCTV官方授权版本纪录片《舌尖上的中国》同名图书及《舌尖系列图书》的原班人马。编辑力量强大，所编写的图书销量突破100万册；拥有数名烹饪大师及营养学专家，并配有精良的摄影团队。所编写的美食类图书集美食、华美图片、记忆、人文情怀于一体，成书菜品诱人，方法简单易学。《舌尖上的中国2》回归荧屏之际再推诚意之作。

书籍目录

01 时节脚步——素菜/019

- 蔬菜类 / 020
- 油焖春笋 / 020
- 三丝莴笋卷 / 021
- 干煸四季豆 / 021
- 茄子炒长豆角 / 022
- 酱焖茄子 / 022
- 地三鲜 / 023
- 炒双冬 / 023
- 油渣莲白 / 024
- 开水白菜 / 024
- 东乡土豆片 / 025
- 晋城烧大葱 / 025
- 烧南北 / 026
- 扒三白 / 026
- 东北大烩菜 / 027
- 松仁玉米 / 027
- 板栗烧菜心 / 028
- 虾酱鱿鱼炒长豆 / 028
- 灌辣椒 / 029
- 南昌凉拌藕 / 029
- 桂花糯米藕 / 030
- 炸藕夹 / 030
- 客家酿苦瓜 / 031
- 蜜汁南瓜 / 031
- 蜜枣扒山药 / 032
- 蜜汁百合 / 032
- 土家炕洋芋 / 033
- 返沙芋头 / 033
- 渍菜粉 / 034
- 芥末墩 / 034
- 绍兴霉冬瓜 / 035
- 雪里蕻烤毛笋 / 035
- 四季烤麸 / 036
- 素火腿 / 036
- 鉴真素鸭 / 037
- 菜团子 / 037
- 蒸苦累 / 038
- 蒸槐花 / 038
- 老虎菜 / 039
- 奶汤素烩 / 039
- 泡菜 / 040
- 辣白菜 / 040
- 酱红萝卜 / 041
- 腊八蒜 / 041
- 素丸子 / 042
- 西湖莼菜汤 / 042

《舌尖上的中国之美食总攻略》

豆及豆制品 / 043

菌类 / 056

02 最是家常味——畜肉/065

猪肉 / 066

牛肉 / 099

羊肉 / 109

03 与新鲜相逢——鱼虾贝蟹/119

鱼类 / 120

虾类 / 150

贝类 / 161

蟹类 / 170

04 母亲的心传——禽蛋/175

鸡肉类 / 176

鸭肉 / 196

蛋类 / 208

05 三餐的故事——五谷杂粮/213

面类 / 214

米类 / 251

06 口感的秘境——果、奶制品/273

果制品 / 274

奶制品 / 278

《舌尖上的中国之美食总攻略》

精彩短评

1、嗯嗯，真的很好吃，很美味

《舌尖上的中国之美食总攻略》

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