

《川菜精华》

图书基本信息

书名：《川菜精华》

13位ISBN编号：9787801595768

10位ISBN编号：7801595769

出版时间：2004-3-1

出版社：建材工业

作者：吴昊然,吴杰

页数：72

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

《川菜精华》

内容概要

教您学做名菜系列丛书。

本专辑由中国著名烹饪大师、烹饪讲师及各地十余位烹饪名师共同撰写。其所介绍的川菜均从当地较具风味特色的菜中精选出来的，既有久负盛名的传统菜，又有近些年创新的名菜，集中国川菜之大全。它不仅反映我国传统和当代名馔佳肴精华之绝妙，还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性，勘为国粹之一。

书中菜肴的分类，按水产菜、畜肉菜、禽蛋菜、蔬菜和其他五大类。本书以简洁的文字与精美的彩图，对每款菜肴的用料配比、制作方法及成品特点作了详细的介绍和展示，对主要制作过程还配有示范图片。

本书内容全面、科学、系统、实用、图文并茂，不仅可作为全国各地烹饪院校烹饪院校、烹饪技术培训中心、厨师培训班烹饪实习课的教材，还可作为全国各地饮食、劳动主管部门评定、考核厨师技能的参考，而且还是国内外烹饪爱好者、美食家和家庭主妇的良师益友。

作者简介

吴杰，石家庄烹饪学校教务主任，烹饪讲师，大学毕业，国家特壹级烹饪师，中国烹饪职业技能鉴定考评员，曾在全国烹饪大赛获金牌，曾任秦皇岛厨师培训学校教务主任，北京元达名厨学校办公室主任、教务主任等职。多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作。为全国各地培养出一批优秀烹饪人才。创新设计了数百例风味菜肴及面点。先后在各大中央级出版社编著出版了《中国著名菜系精选教材》《著名菜系常用菜谱精选》《清真风味菜精选》《实用清真名菜点谱》《清真特色食品》《实用斋菜》《冷拼精品》《实用菜围雕刻冷拼精选》《北方美味家常菜》《东北名菜精华》《东北风味小囍》《川鲁名菜谱》《海鲜名菜谱》《中国典故名菜精选》《清宫孔府名菜谱》《宫廷主食美味30种》《粥品美味30种》《饼品美味30种》《兔肉美味30种》《食用菌美味30种》《农家菜点30种》《民族特色菜点30种》《酱制美味30种》《东北菜美味30种》等系列丛书二十余部。吴昊然，中国人民解放军吉林省军区战士，国家壹级烹调师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师，著名烹饪讲师，著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。先后在中央级各大出版社编著出版了《清真名菜谱》《北方美味家常菜》《宫廷菜美味30种》《稀特菜美味30种》《异国风味菜美味30种》《异国主食美味30种》《杂碎美味30种》《典故菜美味30种》《中国典故名菜精选》《北方美味家常面点》《图解家庭微波炉食品制作》等饮食文化丛书，所摄影照片均刊登在中央级各大出版社所出版的烹饪书籍中。

书籍目录

- 1 白鳗烧蒜
- 2 干烧鲜鱼
- 3 葱酥鲫鱼
- 4 豆瓣鲫鱼
- 5 蒜烧鲶鱼
- 6 怪味酥鳅鱼
- 7 鲜熘鱼片
- 8 干煸鱿鱼
- 9 蒜烧鱼唇鲜贝
- 10 家常海参
- 11 三鲜鲍鱼
- 12 鱼香飞蟹
- 13 宫保鸡丁
- 14 醋熘鸡丁
- 15 小煎鸡

.....

章节摘录

插图

《川菜精华》

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