

# 《现代家庭厨艺》

## 图书基本信息

书名：《现代家庭厨艺》

13位ISBN编号：9787543926387

10位ISBN编号：7543926385

出版时间：2005-10

出版社：上海科技文献出版社

作者：吴春作

页数：329

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](http://www.tushu000.com)

# 《现代家庭厨艺》

## 内容概要

本书是一本详细介绍家庭烹调技艺的书，具有科学性、实用性和可操作性。在原有的食物原料篇、烹调技术篇、美食制作篇中增加了大量的新知识，还特辟了食品安全篇章，使其内容更加贴近老百姓。以简洁通俗的语言，传授家庭烹调必须具备的知识和技能，使读者在短时期内树立科学的饮食理念，掌握基本的烹调技巧。本书角度新颖，实用性强，是一本不可多得的现代家庭必备书。

# 《现代家庭厨艺》

## 作者简介

吴春现任《食品与生活》杂志社总编辑、上海市食品研究所高级工程师、上海市烹饪协会和上海餐饮行业协会理事。1970年拜中国烹饪大师上海绿杨村酒家总厨李兴福为师，学习烹调技艺。后赴新加坡、法国、意大利、挪威学习西菜烹调并考察西方饮食文化。20世纪80年代开始，从事饮食文化研究和烹饪科学普及工作。著有《中国名厨名菜名点图谱》、《家庭厨房百科知识》、《现代家庭厨艺精编》、《海纳百川上海菜》、《现代审美教程》(大学教科书)、《中国古代的吃》等10多本饮食文化方面的书籍。

## 书籍目录

修订本前言  
一、饮食情趣篇 / 1  
(一)华夏饮食文明  
1.中国菜的艺术特征是什么  
2.中国有哪八大菜系  
3.什么是本帮菜  
4.什么是海派菜  
5.什么是谭家菜  
6.什么是莫家菜  
7.什么是孔府菜  
8.什么是寺院菜  
9.什么是清真菜  
10.什么是满汉全席  
(二)饮食的文明礼仪  
11.饮食礼仪表现哪些伦理美  
12.使用筷子有哪些忌讳  
13.“吃”有哪些好口彩  
14.哪些吃相不雅观  
15.去西餐馆吃饭有哪些礼仪  
16.中餐、西餐的上菜顺序是怎样的  
(三)家宴巧安排  
17.什么是家宴安排的新时尚  
18.家庭宴席由哪几部分组成  
19.设计家宴应该掌握哪些原则  
20.家宴菜肴怎样多些花样  
21.家宴要做哪些准备工作  
22.为什么家宴菜肴要重视时令特点  
23.家宴菜肴和餐具怎样搭配才好  
24.为什么配备家宴不能忽视瓜果蔬菜  
25.怎样掌握家宴的上菜顺序  
26.怎样安排家庭冷餐宴  
27.家宴怎样配备洋酒的酒杯  
28.怎样安排假日“饺子筵”  
29.春节家宴的内容是什么  
30.端午节家宴的内容是什么  
31.中秋节家宴的内容是什么  
32.年夜饭家宴的内容是什么  
33.生日家宴的内容是什么  
34.新婚家宴的内容是什么……

# 《现代家庭厨艺》

## 编辑推荐

本书是一本详细介绍家庭烹调技艺的书，具有科学性、实用性和可操作性。在原有的食物原料篇、烹调技术篇、美食制作篇中增加了大量的新知识，还特辟了食品安全篇章，使其内容更加贴近老百姓。以简洁通俗的语言，传授家庭烹调必须具备的知识和技能，使读者在短时期内树立科学的饮食理念，掌握基本的烹调技巧。本书角度新颖，实用性强，是一本不可多得的现代家庭必备书。

# 《现代家庭厨艺》

## 精彩短评

1、这本书很好！我非常喜欢。

# 《现代家庭厨艺》

## 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](http://www.tushu000.com)