

《巴蜀膳房1》

图书基本信息

书名：《巴蜀膳房1》

13位ISBN编号：9787536686472

10位ISBN编号：7536686471

出版时间：2007-4

出版社：重庆出版社

作者：陈夏辉等

页数：168

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

《巴蜀膳房1》

内容概要

《巴蜀膳房1》主要内容：《巴蜀膳房》共3册，本册收录了“精美冷菜”、“家常小炒”、“渝州靓汤”、“得意小吃”4类共160道菜肴。冷菜、小炒、汤菜、小吃都是人们耳熟能详和平日爱吃的传统家常菜、风味小吃，所取原料不复杂，在农贸市场、超市里随处可见，且价格不是太贵，操作方法也较简单。大家读了《巴蜀膳房1》，可以了解制作冷菜、炒菜、汤菜、小吃的刀工、火候、调味等基本烹调技巧，以后在家里练练手，举一反三，任意组合，隔三差五自己动手炒一两个家常菜来调剂口味，那小日子便多了几分滋润；倘若在家聚宾宴客，端几款拿手好菜上桌，还可以从客人的欢呼声中领略到快慰和满足。

《巴蜀膳房1》

作者简介

陈夏辉，重庆小洞天饮食(集团)有限公司常务副总经理、经济师，重庆市烹协餐饮行业协会副秘书长。曾与人合编《四川烹饪基础教材》、《仿荤素食》；参加了《川菜烹饪事典》的编写，任编委、执笔人；曾与人合编《重庆江湖菜》、《重庆江湖小吃》；主持创制的“三国宴”赴台湾省

《巴蜀膳房1》

书籍目录

- 1 精美冷菜 3 口水鸡 4 棒棒鸡 5 陈皮凤翅 6 豉汁凤爪 7 盐水土鸭 8 盐水鸭胗 9 美极鸭舌 10 红卤翅脚 11 绿茵嫩兔 12 红卤牛肉 13 陈皮牛肉 14 子姜黄喉 15 干拌牛肚 16 西芹鳝丝 17 五香牛筋 18 芝麻肉丝 19 蒜泥白肉 20 椒麻腰片 21 蒜茸肘花 22 青笋肚丝 23 糖醋排骨 24 葱烧鲫鱼 25 五香熏鱼 26 手撕马面鱼 27 红油耳片 28 豉汁带鱼 29 香酥禾花雀 30 渝味烤麸 31 油焖香菇 32 花生米拌豆干 33 酸辣五彩丝 34 牛舌莴笋 35 五香豆筋 36 兰花胡豆 37 蜜汁番茄 38 香菜干丝 39 兰花豆干 40 红油黄丝 41 双椒炆竹笋 42 烤椒茄子 2 家常小炒 3 渝州靓汤 4 得意小吃

《巴蜀膳房1》

章节摘录

插图：

《巴蜀膳房1》

编辑推荐

《巴蜀膳房1》由重庆出版社出版。

《巴蜀膳房1》

精彩短评

1、这是一本图文并茂的菜谱。只是各个步骤讲得比较粗，不是很详细。菜式还是值得在家尝试的，我按这个书做了不少菜，家人反应不错。现在的菜谱很西化，调料都写清多少克或多少毫升，以前的都是说“少许”。实际操作没这么精确，大致按一定比例就可以做得很接近了。总体说来，还是很不错

《巴蜀膳房1》

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