

# 《煎炸王》

## 图书基本信息

书名：《煎炸王》

13位ISBN编号：9787538871166

10位ISBN编号：7538871160

出版时间：2012-10

出版社：黑龙江科学技术出版社

作者：陈志田

页数：383

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)

# 《煎炸王》

## 内容概要

《煎炸王》精心挑选最受国人喜爱的煎炸佳肴，美味层出不穷，做法独到精湛，做得超顺手，吃得超过瘾。地道厨艺做出绝美味道，口口喷香让人食欲大开，荤素兼备、百味齐出、美味无穷！煎出甘香软嫩、炸出酥香脆爽，600道精心烹制的煎炸美食，皮色焦黄的外形引人垂涎，口感酥香脆嫩让人过口难忘，《煎炸王》将深受大众喜爱的各类肉类、禽蛋、水产、蔬菜的煎炸菜式收录其中，大师的地道厨艺，让食材的本真味道与天然营养得以保留，让您既得口福又享健康。

# 《煎炸王》

## 作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，学历经济管理本科，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长，第二届搜厨国际烹饪大赛评委，中国饭店协会采购专业委员会评委，事迹录入《中国当代名厨》大师篇。擅长官府保健菜，师承“唐朝药王”孙思邈第48代传人——孙耀祖先生，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

## 书籍目录

煎炸的相关常识

煎的种类

煎菜的烹饪秘技

炸的种类

炸菜的烹饪秘诀

食材的选购秘诀

煎

虎皮尖椒

荷兰豆煎藕饼

紫苏煎黄瓜

煎鸡腿菇

黄焖煎豆腐

梅州煎豆腐

黄金豆腐

美味香煎豆腐

西红柿煎豆腐

椒盐豆腐

豆腐箱子

三鲜豆皮

煎酿苦瓜

酿豆腐

炸

# 《煎炸王》

## 章节摘录

版权页： 插图：

# 《煎炸王》

## 编辑推荐

《煎炸王》编辑推荐：诱人，600道超美味煎炸美食。

# 《煎炸王》

## 精彩短评

- 1、总是感觉这本书不太适合自己看，因此买来后也不想去看，但是书的印刷质量很好，大量的彩图也不错！
- 2、看着就想吃 特别好
- 3、里面有不少的日常的小点心
- 4、很喜欢这个系列的书，详细，图片诱人，做法详细。

# 《煎炸王》

## 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)