

中国南北名主食



[中国南北名主食_下载链接1](#)

著者:中国饮食文化专业丛书编委会 等 编

[中国南北名主食_下载链接1](#)

标签

评论

值得收藏

内容很全面，印刷质量好。

前面介绍还可以，后面那真是太一般了

装订彩页极易脱落。

不值~!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

南北主食，应有尽有，风味各异，营养丰富。
风味多样，南北兼顾，品种齐全，应有尽有，一书在手，天下名优主食任你选任你尝。
本书共分两大部分，第一部分为中国米面食制作工艺，第二部分为南北名主食制作实例。
全书力求荟萃南北名主食之精华，共收入全国34个省（市、自治区）较具代表性的著名米面食约800种。以专业标准，按成品性质分为包子类、饺子类、馄饨类、烧麦类、馒头类、饼类、面条类、糕类、饭粥类、其他类等十大类。烹调方法有蒸、煮、烙、煎、炸、烤、炒、烩、焖等。口味兼顾东、西、南、北，品、种包括高中低档。在汇集南北传统名主食的同时，还增添了部分近年来于南北各地广为流行、较负盛名的创新主食，可谓一书在手，应有尽有。在编写过程中，力求做到理论与实际相结合，面向大众，便于操作，对每款米面食的用料配比、制作方法、注意事项和风味特点均做了详细介绍，并配有部分彩图。
内容简介
这是一本专门介绍主食制作的大众食谱书，为金盾版《中国南北名菜谱》的姊妹篇，由中国饮食文化专业丛书编委会和辽宁、上海等地的厨师培训学校，以及多位烹饪大师共同编写而成。书中详尽讲述了米饭、包子、面条、糕饼等各类米面食的有关基本知识与制作工艺，具体介绍了当今中国南北各地最具特色、最受欢迎的约800种米面食的原料、制法、操作要领和风味特点，并配有部分精美彩图。本书内容丰富，种类齐全，技法可靠，科学实用，既可供各级饭店、食堂经营参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者学习使用，对于烹饪学校和厨师培训班来说，则是一本非常难得的专业教材。

[中国南北名主食_下载链接1](#)

书评

[中国南北名主食_下载链接1](#)