

粤厨宝典（厨园篇）



[粤厨宝典（厨园篇）_下载链接1](#)

著者:潘英俊 著

[粤厨宝典（厨园篇）_下载链接1](#)

标签

评论

包装完好，书本整洁无分，五星

很喜欢这系列的书 长了不少见识

好好好好我错了我错了我错了我错了我错了我错了

非常好的书！跟书店的一样！是正品！喜欢！就是没有菜肴篇和宴会篇

好好好好好好好好好好好好好好

这套书很好，都是干货很实用！

想学东西的话值得购买

好书一本，粤菜百科，值得购买，价格贵了点。

非常感谢非常高兴非常好

质量好速度快，自营就是棒

真的不错。哈哈

还没看，做活动买的

这本书真心觉得不错!

没给老公看 但是 我翻了翻 还可以

好，再有几本就齐了

东西收到！感觉不错！

非常不错的书，在厨师的朋友可以看看很多哲理

可以学习学习，备用。。。。

很不错的书~~~~正版的~~

很好的书 对粤菜重新认识 厨子必看

一直没买到全套，这次活动凑齐

很喜欢！！！！！！！！！！

东西很好，物流很快，超级给力

好好好好好好好

书很好!!!

下次一定会在买

很好的东东

对此书较为喜欢

good

很好不错

看不懂?

书挺好的

还不错

收到了

这本主要介绍各种烹饪技法，没有示范菜例，但也佩服作者，博古通今，引经据典！

不错

有用

喜欢

赞

？

一般

以前从来不去评价，不知道浪费多少积分，自从京东积分可以抵现金的时候，才知道积分的重要，后来我就把这段话复制了，走到哪，复制到哪，即能赚积分，还非常省事。多多评价，多多赚分，多多优惠。真的不错，哈哈哈哈哈哈

老公等了好久才出的，一套都买齐了

可以学到很多做菜的知识哦，书棒棒的，

很不错的一本书，，，，

书很不错！

不错得书籍 粤菜经典

看不懂。完全不像初级的。有种高深莫测之感

很好，很好，很好，很好！

买错了 不过还是好评

好书，凑单买很便宜的。

嗯好，，，，，，，，，，

没空看，，白买了！！

好的，但感觉没前面的好啦

可以，值得购买哦，筹字数

一下子买了三本这个系列的书……最后总结就是不适合自己
……性价比还不高……不过朋友喜欢就行……

粤菜文化大集合，粤菜厨师必看！

今天对照时寒冰先生的读书心得，反思一下自己的读书经历。\\N首先，很惭愧的是我在读书上走了太多的弯路，少年时期看得最多的书是武侠和爱情小说（虽然父亲不喜欢我看这些，却没教我要看什么书，所以都是偷偷地看），现\\N\\N在想想，真是疯了。我不知道有没有人是看这种书而成才的？但从我和一位同村的小时候高材生的发小的经历来看，看太多或者只看武侠爱情小说对自己的知识结构\\N\\N是非常有害的，那很容易让人沉醉在一个虚构的世界当中，而我的那发小后来也只能高中勉强毕业，我也因为贫瘠的知识结构不能读自己理想的大学，当我意识到这\\N\\N些后，我才开始恶补我的阅读，至今才找到一点点读书的感觉。我们还是来看看“高手”是怎么阅读的吧。\\N（一）高效率的读书方式\\N读书是获取知识、活跃思维、提高自我的捷径。\\N我从小读书深受表哥的影响，以古今文学名著为主。那个时候差不多能够读到的书，也基本上都是文学类的（文学是那个时候的主流，作家最吃香，连人找对象都强\\N\\N调自己“爱好文学”）。由于借的书往往催得紧，书读得也快，我读书快很大程度上是这种“倒逼机制”所致。如果不能按时还书，失去信誉，以后借书就会面临很\\N\\N大困难。所以，必须高效率地吸收书中的知识。现代社会生活节奏很快，时间显得很宝贵，如何在短时间内高效率地读书，尤为重要。（左岸：文学类书很能提高写作的文笔吧！）\\N现在，我基本上保持每周两本书的阅读量。乘坐飞机的之前，我喜欢就近买本书，上机后阅读，等飞机降落基本也就看完了。（左岸：高手的阅读量永远那么的惊人！）怎么读书呢？\\N每个人的情况不同，适合自己的方式可能也有所区别，但一些规律性的东西可能还是比较接近的。我读书是这样的：\\N拿到书的时候，根据题目，先想想：这本书如果我写，大概会是怎样的观点，会以怎样的思路展开。然后，看一下简单的介绍及序言等，如果介绍的主要观点与自己的想法相同，章节的布局也没有新鲜之处，那么，这本书就可以不读或者只是粗略地看翻一下。反之，就买下来阅读。如果作者观点新颖，或者观点与自己接近但章节中体现出来的思路，有比自己深入、系统和完善之处，也买下来，重点读那些体现出作者深入思考的章节。（左岸：这个方法可以用来克服重复不必要的阅读，自然也试用于那些毫无新意的电视剧。）\\N所以，我读书的时候，一般都会先看目录。目录是提纲挈领，是作者思路的高度概括。通过目录，知道作者的一个大概思路，沿着作者的思路一路走下去，会让你的思路和逻辑越来越系统、严谨和清晰。因为，读书不仅获取知识，开阔视野，更重要的是，开打思路，学会更深入地、更多角度的思考。带\\N\\N着一个清晰的框架去读书的时候，你会发现，你不仅在被动地接受知识，而是在和作者一起思考和洞悉事物的本质，甚至，\\N\\N你是在和作者一起写作。这会让你更清晰地感受到作者的独到之处，也帮你发现作者的不足或欠缺之处。这样，你读一本书，远远超过以普通方式读十本书获取的收益。由于此前已经知道哪些部分是自己最关注的，也就知道了哪些应该粗读、哪些应该细读（当然，我现在基本上不分那么清楚了，因为读书效率高到一定程度的时候，这种选择已经不需要了，在阅读中就可以自动做这种筛选），就可以更好地分配时间。\\N读书的时候，一定要有一支笔，把精彩的观点或阐述划上线，或把自己的感受随时写下来。因为，看别人观点的同时，实际上是在与作者对话，注意，读书是与作者对话！你不

自然地会有一些感悟，把它记录下来非常非常重要。当你养成这种习惯，你会发现你的获取知识的速度会更快，效率会更高，思维会更加活跃。需要注意的是，不要拒绝你非常厌恶的观点，只要对方能够自圆其说，你不妨也了解一下。中国人的局限性是：会认为与自己观点差异大的观点是荒谬的！往往从道德层面加以谴责，而完全不理会对方的逻辑关系。其实，荒谬的观点不一定没有道理。我们应该学会通过交流和辩论，让道理越来越清晰，而不是通过情绪化的宣泄让本来可以讨论的话题变得越来越模糊。每个人都或多或少的存在这个问题。我也在努力修正

自己的这个缺点。我在证券报社工作，证券行业是一个大熔炉，本职工作中不仅涉及证券、投资、理财、财务、兼并重组等方面的知识，还牵涉到宏观经济、微观经济；金融、财政、税收、福利、房地产、建筑、土地、工业、农业、人口学、新能

很满意，会继续购买 印刷精致得很

工作之余,人们或楚河汉界运筹帷幄,或轻歌曼舞享受生活,而我则喜欢翻翻书、读读报,一个人沉浸在笔墨飘香的世界里,跟智者神游,与慧者交流,不知有汉,无论魏晋,醉在其中。

我是一介穷书生,尽管在学校工作了二十五年,但是工资却不好意思示人。当我教训调皮捣蛋的女儿外孙子们时,时常被他们反问:“你老深更半夜了,还在写作看书,可工资却不到两千!”常常被他们噎得无话可说。当教师的我这一生注定与清贫相伴,惟一好处是有双休日,在属于我的假期里悠哉游哉于书香之中,这也许是许多书外之人难以领略的惬意。

好了，废话不多说。还可以，和印象里的有一点点区别，可能是我记错了书比我想的要厚很多，就是字有点小，不过挺实惠的，很满意！书非常好，正版的，非常值，快递也给力，必须给好评，就是感觉包装有点简陋啊哈哈~~~不过书很好，看了下内容也都很不错，快递也很给力，东西很好

物流速度也很快，和照片描述的也一样，给个满分吧

下次还会来买！好了，我现在来说说这本书的观感吧，网络文学融入主流文学之难，在于文学批评家的缺席，在于衡量标准的混乱，很长一段时间，文学批评家对网络文学集体失语，直到最近一两年来，诸多活跃于文学批评领域的评论家，才开始着手建立网络文学的评价体系，很难得的是，他们迅速掌握了网络文学的魅力内核，并对网络文学给予了高度评价、寄予了很深的厚望。随着网络文学理论体系的建立，以及网络文学在创作水准上的不断提高，网络文学成为主流文学中的主流已是清晰可见的事情，下一届的

“五个一工程奖”，我们期待看到更多网络文学作品的入选。据说，2011年8月24日，京东与支付宝合作到期。官方公告显示，京东商城已经全面停用支付宝，除了无法使用支付服务外，使用支付宝账号登录的功能也一并被停用。京东商城创始人刘先生5月份曾表示京东弃用支付宝原因是支付宝的费率太贵，为快钱等公司的4倍。在弃支付宝而去之后，京东商城转投银联怀抱。这点我很喜欢，因为支付宝我从来就不用，用起来也很麻烦的。好了，现在给大家介绍三本好书：《古拉格：一部历史》在这部受到普遍称赞的权威性著作中，安妮·阿普尔鲍姆第一次对古拉格——一个大批关押了成百上千万政治犯和刑事犯的集中营——进行了完全纪实性的描述，从它在俄国革命中的起源，到斯大林治下的扩张，再到公开性时代的瓦解。阿普尔鲍姆深刻地再现了劳改营生活的本质并且将其与苏联的宏观历史联系起来。《古拉格：一部历史》出版之后立即被认为是一部人们期待已久的里程碑式的学术著作，对于任何一个希望了解二十世纪历史的人来说，它都是一本必读书。厌倦了工作中的枯燥忙碌？吃腻了生活中的寻常美味？那就亲自来做一款面包尝尝吧！面包不仅是物质生活的代名词，还是温暖和力量的化身。作者和你一样，是一个忙碌的上班族，但她却用六年的烘焙经验告诉你：只要有一颗热爱生活的心，一双勤快灵活的手，美味的面包和美好的生活，统统都属于你！

停在新西兰刚刚好100%新西兰=1%旅行 1%打工

98%成长全世界年轻人都在打工度假！错过30岁就等下辈子！她叫巴道。26岁那年，她发现一个书本上从来没有提过的秘密：全世界年轻人都在打工度假。拿到打工度假签证，你不必承担巨额旅费，也不必羞于张口找父母要钱，因为你可以像当地人一样打工赚钱。你不会成为一个无趣又匆忙的观光客，因为你可以花一年的时间，看细水长流。目前向中国大陆开放这种签证的国家，只有新西兰——《霍比特人》和《魔戒》的故乡，百分百纯净的蓝天白云，山川牧场。世界向年轻人敞开了一道门。门外光芒万丈，门里

波谲云诡。巴道发现，自己心动了。

粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。

百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年来，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天。粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都难切肯綮，于是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

潘英俊的《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。《粤厨宝典》分《候饌篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。

百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年来，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天。粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都难切肯綮，于是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

潘英俊的《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。《粤厨宝典》分《候饌篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。

百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年来，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天。粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都难切肯綮，于是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

潘英俊的《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。《粤厨宝典》分《候饌篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。

经常读书的人会思考，知道怎么才能想出办法。他们智商比较高，能够把无序而纷乱的世界理出头绪，抓住根本和要害，从而提出解决问题的方法。经常读书的人不会乱说话，言必有据，每一个结论会通过合理的推导得出，而不会人云亦云、信口雌黄。

\\N\\N\\N读书的最终目的当然是为了提高对人性的认识，锻炼心胸，逐步训练感受幸福的能力，培养自信心，形成实践能力。有道是“腹有诗书气自华”，因此，养成阅读习惯将受用终生。阅读习惯是在心灵深处装了一部发动机，一个人养成了读书的习惯，一辈子不寂寞。养不成读书的习惯，一辈子不知所措爱是恒久忍耐，又有恩慈；爱是不嫉妒，爱是不自夸，不张狂，不做害羞的事，不求自己的益处，不轻易发怒，不计算人的恶，不喜欢不义，只喜欢真理；凡事包容，凡事相信，凡事盼望，凡事忍耐；爱是永不止息，读书笔记，是指人们在阅读书籍或文章时，遇到值得记录的东西和自己的心得、体会，随时随地把它写下来的一种文体。读书笔记不仅能提高阅读、文的效率，而且能提高科学研究和写作能力。通过学习和实践使学生充分认识到图书馆的作用，不但学到了知识，锻炼了能力，更激发了学生的探索欲。古人有条著名的读书治学经验，叫做读书要做到：眼到、口到、心到、手到。这“手到”就是读书笔记。读完一篇文章或一本书后，应根据不同情况，写好读书笔记。常用的形式有：1、摘要式读书笔记摘要式读书笔记，是在读书时把与自己学习、工作、研究的问题有关的语句、段落等按原文准确无误地抄录下来。摘录原文后要注明出处，包括题目、作者、出版单位、出版日期，页码等，便于引用和核实。摘录要有选择，以是否对作为摘录的标准。摘录式笔记可分为：（1）索引读书笔记索引读书笔记是只记录文章的题目、出处的笔记。如书刊篇目名、编著者、出版年月日、藏书处。如果是书，要记册、章、节，如果是期刊，要记期号，报纸要记年月日和版面，以备日后查找方便。（2）抄录原文读书笔记抄录原文读

书笔记就是照抄书刊文献中与自己学习、研究有关的精彩语句、段落等作为日后应用的原始材料。摘抄原文要写上分类题目，在引文后面注明出处。2、评注式读书笔记评注式读书笔记不单是摘录，而且要把自己对读物内容的主要观点、材料的看法写出来，其中自然也包括表达出笔记作者的感情。评注式笔记有时对摘录的要点做概括的说明。评注式笔记有以下几种：（1）书头批注书头批注，是一种最简易的读书笔记作法。就是在读书的时候，把书中重要的地方和自己体会最深的地方，用笔在字句旁边的空白处打上个符号，或者在空白处加批注，或者是折页、夹纸条作记号等等。这种笔记方法不但对书中的内容可以加深理解，也为日后查找提供了方便。（2）提纲和提要提纲是用纲要的形式把一本书或一篇文章的论点、论据提纲挈领地叙述出来。提纲可按原文的章节、段落层次，把主要的内容扼要地写出来。提纲读书笔记可以采用原文的语句和自己的语言相结合的方式来写。提要和提纲不同。提纲是逐段写出来的要点，提要是综合全文写出要点。提要可以完全用自己的语言扼要地写出读物的内容。提要除客观叙述读物内容外，带有一些评述的性质。（4）评注读书笔记评注读书笔记，是读完读物后对它的得失加以评论，或对疑难之点加以注释，这样的读书笔记叫作评注笔记。3、心得式读书笔记心得式读书笔记，是在读书之后写出自己的认识、感想、体会和得到的启发与收获的一种笔记。它有如下几种：（1）札记札记也叫札记，是读书时把摘记的要点和心得结合起来写成的。这种札记的形式是灵活多样的。可长可短。（2）心得心得笔记也叫读后感。读书后把自己的体会、感想、收获写出来。这些读书笔记，可以写读书时的心得体会，也可以写对原文的某些论点的发挥或提出批评、商榷的意见。写这种笔记，一般是以自己的语言为主，也可适当地引用原文。 %D%A %D%A%D%A%D%A
粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。
百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年来，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天。粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都难切肯綮，于是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。
潘英俊的《粤厨宝典》以一个系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。《粤厨宝典》分《候镬篇》《砧板篇》《

上次没有买全，这次买就没有优惠了。

非常详细 必成传世经典

《粤厨宝典（厨园篇）》读后感及推荐读书心得书，陶冶了我的性情；书，丰富了我的知识；书，开阔了我的视野；书，给予了我人生的启迪。以书相伴，人生就会有大不同。生活可以清贫，但不可以无书。读书心得我读了《一片树叶的奇迹》后对我感触很大。书中是这样讲述的：有一个生命垂危的病人在外面看见一棵树，树叶都一片片地掉下来。病人望着落叶，身体一天不如一天。她说：“当树叶落完，我也要死了。”一位老画家知道以后，想了一个办法：用彩笔画了一片树叶挂在树上。这片树叶永远没有落下来，这个病人居然活了下来。\\N我明白了：信念就像一个火炬，它能燃起生活的希望。我们的人生有时也面临着“山重水复疑无路”的问题，但只要有“柳暗花明又一村”的信念，路总会在脚下延伸，直到成功的彼岸。\\N高尔基曾经说过：“书是人类的进步阶梯”。书是我们的好朋友，通过它可以“看”到广阔的世界，“看”到银河里的星星，“看”到中华瑰丽的五千年，“看”到风土人情和世间万象、、、对我们扩大视野、增长见识、丰富积累、提高素质，有着十分重要的意义。在人人拥有一本好书

，人人读一本好书的读书活动月的号召下，我在图书馆借阅了，《常见野生蔬菜》、《绿野仙踪》、《英烈全传》、《冰心诗选》、《繁花中国打工妹实录》这五本书。以下是我的读书心得体会：当我怀着好奇去读《绿野仙踪》这本书时，读后似乎领悟了许多。书中体现出了对友情的珍视和对幸福、智慧、爱心和勇气的追去。书中主人公们为实现他们的心愿，互相帮助，携手合作，历经艰险，最后他们都凭借自己的智慧和坚毅，实现了他们的愿望。其实在现实生活中，我们也要懂得和及时珍惜我们的友情，追去我们的幸福。在21世纪的今天，我们要做个有爱心和勇敢的人。\\N看完《绿野仙踪》后的一天，我拿起《冰心诗选》中的《繁星春水》，这是一本令人读后觉得神清气爽的书。书中尽情地抒写了对生命的领悟，对晨、午、晚的歌颂，诗中的词语是那么的触动我的心灵，使我的心灵得到了净化和深化。随着人民生活水平的提高和保健意识的逐渐增强，人们对饮食的需求正从量的满足转向了对质的重视。所以当我看了《常见野生蔬菜》这本书时，我发现这本书里推荐的50余种野生蔬菜和500种菜式都是我们常见家理的绿色健康食品。从食饱、食好到食疗，这是人类文明发展的趋势，越来越多的人对野生蔬菜给予重视，它们保持着原有的品质和天然的特色，它与家常蔬菜不同的色、香、味、形和更为丰富的营养成分及独特的药疗保健作用正在被不断发掘。给我感触至深的莫过于中国打工妹实录《繁花》，里面的打工仔又被排斥、被轻视、被羞辱.....这本书抒写了对人性的告白，尽管打工妹地位卑微，但她们都有自己的人格，都应该去尊重她们。其实不管是穷人、富人、丑人、美人，风口浪尖的人都应该倾听、了解、接纳、在意一切人世的沧桑。每个人都有自己的梦想，打工妹也不例外，她们有自己的梦想，有对梦想的追求，有对生活的追求和对生活的热情。生命是平等的，可当看到打工妹的泪水\\N时，我看到生命权的不平等，她们的权利被一次次的漠视。一幕幕悲剧在不停上演，最终的受害者究竟是一部份人，还是我们整个社会？我们都醒悟，这个社会也醒悟吧！去帮助那些打工妹，最起码懂得尊重她们，关爱她们。通过阅读了这几本书之后，内心深处被震撼，那一平静的湖面此时却是波涛澎湃，久久不能平静。从书里我体会到学习到许多我未曾体会和学习的东西。在以后的生活中，我会利用更多时间去阅读那些有益人心的书本，不停地净化自己的心灵\\N粤厨宝典（厨园篇）快递不错很快京东物流很快。书质量很好，也没有损坏。同桌说挺好的，她很喜欢，就是发的快递说发的其他快递，回来一看EMS害的我，查不到物流。很喜欢的书，不过运送过程中包装能保护好一点就好了，一本的硬质封面上有个坑，不过塑封很完整，不错，包装仔细，发货及时\\N

自己要多读书,特别是要培养孩子多读书,做对社会有用之人,让儿童喜悦读书对于家长们来说，现在的孩子不愿意读书是一件非常头痛的事情。孩子们更喜欢看电视、电影，既有对话又有画面。一些家人认为，孩子们通过这种方式就能获取全部知识，不读书也行。这是非常非常错误的一种认识。读书和电影、电视绝不可互相替代！孩子们的特长是什么？精力饱满，想象力丰富，思维跳跃性强无拘无束。电影、电视的确能够帮助孩子们认识外部世界，但它的局限性也非常明显——它在一定程度上容易扼杀或者限制孩子们最需要激活和成长的想象力，因为，画面中已经给了孩子们一切，不需要去想象了。而想象是孩子培养思考能力的关键前提！电影、电视应该作为孩子汲取知识、开阔视野的一种途径，而非全部\\N记得小时候，去外地做工的父亲带回了一个收音机。那台收音机为我打开了一个丰富的世界。收音机中播出的故事、评书等，没有电视中的画面，但在听的时候，脑海里会自然浮现出相对应的画面和场景。比如，收听《岳飞传》的时候，甚至连那些激烈地战争场面都能浮现出来。听到的信息，对孩子们的想象、思维等能力是非常有益的。我小学的时候作文就比较好，跟我听书、读书的习惯不无关系。（左岸：我们最丰富的阅读感官除了显性的眼、耳、手……还有隐性的想像，神奇的思维，电视跳跃太快，常常没来得及思考，画面就过去了。）孩子在画画，或者玩的时候，或者睡前，打开音响，播放故事等，让孩子在潜移默化中吸取营养。孩子的想象力会弥补文字和声音的缺陷。等听几次，孩子甚至能够完整地把听到的故事讲下来，连语气都很惟妙惟肖。这种听书的方式，对于孩子语言和逻辑能力的培养和记忆力的培养都是极其有益的。当然，当孩子完美复述听来的故事的时候，一定要给予足够的赞美。赞美不能太虚伪，一定要真诚。读书也一样。书

\\N不一定非常华丽才好，只要有注音，孩子能够慢慢读下来就行了。对于孩子而言，再美的画面也没有他自己想象出来的完美啊！对于孩子们读的书，家长绝不可以抱着无所谓的态度。应该非常重视，至少在孩子觉得你非常重要。你应该在孩子读书以前提前通读一遍，以便与孩子交流心得。这种对话不仅可以开阔孩子的视野，提升孩子的认知能力和心理素质，也可以提高孩子的兴趣，同时，对家长而言也是一种快乐啊。孩子们的一些观点由于不受任何限而常常语出惊人，令人感叹！现在想想，我多么感恩我的父母亲和爷爷奶奶，他们无论多忙，都不会忽略我的问题，尽管他们的知识有限，但他们朴实的思想和平和、善良的为人之道，让我受益终生。（左岸：再次证明言传不如身教。）千万不要买几本书丢给孩子，给孩子布置任务，要求他在多少天内读完。这种对待成人的方式，除了导致孩子的强烈反感外，没有任何益处。孩子的学习效率完全源于兴趣。家长如果希望孩子读什么书，应该在买书以前，就多次在孩子面前“意外”谈到那本书，当孩子的好奇心被吊起来，剩下的事情你就不用管了。现在的儿童非常可怜，分数老早就扼杀了他们的天性，同时也扼杀了他们的童年、快乐和前途。在孩子面前谈论分数是毁灭孩子的最快方式！永远不要在孩子面谈谈分数。这会严重扭曲孩子的内心，使其承受能力变得越来越脆弱。孩子们都很好强，不谈论分数他们一般也会很努力，他们厌学往往是不堪压力的结果。家长们更应该与孩子一起分享快乐，让孩子在快乐中学习知识。我翻阅了20多本外国专家写的儿童教育方面的著作，无不强调快乐学习的重要性。甚至，他们认为孩子的专职就是快乐，如何玩得开心、快乐，才是教育的根本。这一点国人很难理解。国外初中的教材（比如\\N数学）还没有我们小学五年级的难，但这并不影响他们培养出大量的世界顶级人才，而我们这些善于考试的人才在走向世界的时候是那么的无所适从。应试教育让我们这个民族的思维越来越受局限，越来越僵化，加之“唯物”论到“唯钱唯权”观的主流思想的过渡，在房地产为核心的投机体系的助推下，彻底毁灭\\N了我们这个民族的创造能力和积极向上的精神面貌。孩子们是非常可怜的。智慧的家
长不应继续给孩子增加压力，与外力合伙戕害孩子的成长，而应该尽可能地为孩子营造一个相对宽松的成长环境。在这样的环境中，\\N孩子们会慢慢对读书产生兴趣的。另外，行万里路破万卷书，暑假带孩子出去走走，开阔眼界，也是非常有益的。旅游的时候也不要仅仅是照相而已，要注意感受美景，开阔眼界，多与孩子交流心得。美国人JOSHUA曾写过一篇文章让我非

这套书陆续出了很久，为了凑整套买的，结果买重了。

还可以吧，算是厨师文化的作品

粤厨宝典（厨园篇）和描述的一样，好评！上周周六，闲来无事，上午上了一个上午网，想起好久没买书了，似乎我买书有点上瘾，一段时间不逛书店就周身不爽，难道男人逛书店就象女人逛商场似的上瘾于是下楼吃了碗面，这段时间非常冷，还下这雨，到书店主要目的是买一大堆书，上次专程去买却被告知缺货，这次应该可以买到了吧。可是到一楼的查询处问，小姐却说昨天刚到的一批又卖完了！晕！为什么不多进点货，于是上京东挑选书。好了，废话不说。好了，我现在来说说这本书的观感吧，一个人重要的是找到自己的腔调，不论说话还是写字。腔调一旦确立，就好比打架有了块趁手的板砖，怎么使怎么顺手，怎么拍怎么有劲，顺带着身体姿态也挥洒自如，打架简直成了舞蹈，兼有了美感和韵味。要论到写字，腔调甚至先于主题，它是一个人特有的形式，或者工具不这么说，不这么写，就会别扭工欲善其事，必先利其器，腔调有时候就是器，有时候又是事，对一篇文章或者一本书来说，器就是事，事就是器。这本书，的确是用他

特有的腔调表达了对腔调本身的赞美。|发货真是出乎意料的快，昨天下午订的货，第二天一早就收到了，赞一个，书质量很好，正版。独立包装，每一本有购物清单，让人放心。帮人家买的书，周五买的书，周天就收到了，快递很好也很快，包装很完整，跟同学一起买的两本，我们都很喜欢，谢谢！了解京东2013年3月30日晚间，京东商城正式将原域名360更换为，并同步推出名为的吉祥物形象，其首页也进行了一定程度改版。此外，用户在输入域名后，网页也自动跳转至。对于更换域名，京东方面表示，相对于原域名360，新切换的域名更符合中国用户语言习惯，简洁明了，使全球消费者都可以方便快捷地访问京东。同时，作为京东二字的拼音首字母拼写，也更易于和京东品牌产生联想，有利于京东品牌形象的传播和提升。京东在进步，京东越做越大。|||好了，现在给大家介绍两本本好书谢谢你离开我是张小娴在想念后时隔两年推出的新散文集。从拿到文稿到把它送到读者面前，几个月的时间，欣喜与不舍交杂。这是张小娴最美的散文。美在每个充满灵性的文字，美在细细道来的倾诉话语。美在作者书写时真实饱满的情绪，更美在打动人心的厚重情感。从装帧到设计前所未有的突破，每个精致跳动的文字，不再只是黑白配，而是有了鲜艳的色彩，首次全彩印刷，法国著名唯美派插画大师，亲绘插图。|两年的等待加最美的文字，就是你面前这本最值得期待的新作。洗脑术怎样有逻辑地说服他人全球最高端隐秘的心理学课程，彻底改变你思维逻辑的头脑风暴。白宫智囊团、美国、全球十大上市公司总裁都在秘密学习！当今世界最高明的思想控制与精神绑架，政治、宗教、信仰给我们的终极启示。全球最

爱美食，爱自己动手制作美食的人必备，专业级别！

比较专业的书籍 帮朋友买的，对方还算满意

书籍粤厨宝典（厨园篇）装帧精美，潘英俊将司空见惯的文字融入耳目一新的情感和理性化的秩序驾驭，从外表到内文，从天头到地脚，三百六十度的全方位渗透，从视觉效果到触觉感受始终追求秩序之美的设计理念把握，并能赋予读者一种文字和形色之外的享受和满足，粤厨宝典丛书分为候镬篇砧板篇味部篇食材篇点心篇菜肴篇宴会篇及厨园篇等册，图文并茂，趣味横生，书中绝非仅是单纯讲述菜式的制作，既有古今菜式的延续，又有南北制作的对照，而且还把烹调的关键逐一归纳及对比，有些部分更是历来秘而不宣的配方，是目前不可多得的既有实用性又有资料性的工具书。开本大小很合适，充满活力的字体不仅根据书籍的体裁、风格、特点而定，字体的排列，而且还让读者感受受第一瞬间刺激，而更可以长时间地品味个中意韵。从秩序有臻的理性结构中引伸出更深层更广瀚的知识源，创游一番想像空间，排列也很准确，图像选择有规矩，构成格式、版面排列、准确的图像选择、有规矩的构成格式、到位的色彩配置、个性化的纸张运用，毫厘不差的制作工艺粤厨技艺创美食天地宝典文章承岭表精华。百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年来，江浙一带有以随园食单为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天。粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都难切肯綮，于是编辑这套富有岭南特色的叫粤厨宝典的丛书有了历史的责任。潘英俊的粤厨宝典以一个全系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。粤厨宝典分候镬篇砧板篇味部篇食材篇点心篇菜肴篇宴会篇厨园篇等册。砧板篇着重介绍水烹法、火烹法、汽烹法、油烹法、气烹法中的火候等相关知识的运用。在继续发扬粤菜精髓的基础上，吸收别派饮食的新作风、新风格、新概念，是发展粤菜技艺的必由之路。粤厨宝典丛书可以增广见闻。并供烹饪工作者及烹饪爱好者在实践中参考。近似在演出的一部静态的戏剧。插图也十分好，书画让我觉得十分细腻具有收藏价值，书的图形，包括

插图和图案。有写实的、有抽象的、还有写意的。具备了科学性、准确性和感人的说明力，使读者能够意会到其中的含义，得到精神感受。封面设计虽然只是书刊装帧中的一部分但这个书设计彩鲜艳夺目、协调统一，设计出来的画面，显得比较丰富不会给人看一眼就产生没有看头的感觉，距今2200多年前的先秦古籍吕氏春秋·本味有云凡味之本，水最为始。尽管我们相信以火作为传介质烹饪的方法要比以水作为传介质烹饪的方法要早得多，但是，我们还是坚持以水烹章作为本篇的开首。在本章之中，我们罗列了30个以水作传介质的方法。该怎样理解这30个方法呢作为烹饪的传介质，

憎

我来a御魑魅，自宜味南烹。调以咸与酸，莲（《五音集韵》：用菜杂b肉为羹也）b以椒与橙。腥臊始发越，咀吞面汗驿。惟蛇旧所识，实憚口眼狞。开笼听其去，郁屈尚不平。卖尔d非我罪，不屠岂非情。不祈灵珠报，幸无嫌怨并。聊歌以记之，e又以告同行e。”…f…粥的100种做法 肉的100种做法 ¥ 3.00(2.5折) 26g07条i 厨艺七十二技 飞灼酱腩熬蜜汁焕火焰炖煎h泡睹睹气烹章焗
自秦汉以来，有着“仙羊衔五谷而降”传说的广州一直成为岭j南经济、j政治、文j化、交通中心。自盛唐始，广州作为“海上丝绸之路”的东方主埠l，千帆竞l发，万商云集，“连天浪静长鲸息，映日船多宝舶来”，盛誉远播五洲，经久弥盛。之n后，更有n“纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行。”

在本章之中，我们罗列了o30个以水作传介质的方法。

然而，将嫩滑多汁的熟食配送到分店又不需过多操作的菜品成为中央配送的一块绊脚石。

《粤厨宝典》丛书分为《候镬篇》《砧板篇》《味r部篇》《r食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》及《厨园篇》等册，图文并茂，趣味横生，书中绝非仅是单纯讲述菜式的制作，既有古今菜式的延续，又有南北制作的对照，而且还把烹调的关键逐一归纳及对比，有些部分更是历来秘而不宣的配方，是目前不可多得的既有实用性又有资料性的工具书。蛋的100种做法 厨艺七十y二技 涮炆腩火y烹章饕汽烹章炖熠扒气烹章

主题索引

粤菜，据史家考据，起于宋末。宋A代有着“夜市直至三更尽，才五更又复开张”的繁华景象，助就了饮食、烹B饪空前的迅猛发展。蒙古大军强势南下，宋室赵昀皇朝败落，王公贵胄及C其家厨们因而散居广东。D也正是他们，将当时中原先进的烹饪技术辗转留传至广东。令人叹为观止的E是，当时仍E有 该怎样理解这30个方法呢？

所谓的“漂”——即粤菜厨师口中的“G啤水”。虽是非加热类的方法，但在某种意义上，它不宜与烹饪法并列H。然而，它的地位在粤菜烹I饪之中举足轻重。肉食需要去除杂味、杂色、肥腻，蔬果增J加爽脆，就要J靠它助上一臂之力。

“醉”与“糟”既然被列为“水烹法”成员，自然是烹饪的方法L。如果是这L样想，亦未尝不可。不过，有没有想到它们的一个片段竟给我M们提供了杀菌M、保鲜的N方法，肉食经(94%好评) 7193条 2784条 ¥ 03.00(2.5折) 楼面佐料录 滚烫火靠醉烧汽烹章桑拿爆扒焗

正所谓Q“一方水Q土养一方人”，广州如上所述，“商”味尤浓，除此之外，这里的R人，对于吃，还有着无限的钟情及孜？

有意思的书！旅行中经历痛苦、喜悦、激情、孤独，甚至死亡。当有一天停下来反思，自己的旅行的意义是什么旅行，也许并不能从躁动、焦虑、疲惫、浮华的世俗中回归生活的本质，但它的确净化了内心的世界，让我更理性地看待生活。静下心来，细细回味曾经走过十五年的旅行生涯，然后决定写一本可以给喜欢旅行的朋友分享的书。

梁启超传（套装上下册）书给我打开了知识的大门，开阔了我的视野，丰富了我的生活，把我带到了无限广阔的天地。书是知识的源泉，里面有我的一方净土。有句话是这么说的书中自有黄金屋，书中自有颜如玉。看书是我的一大爱好，看书是我的一大爱

好，我爱读书。每当我打开一本书的时候，就会走进一个五彩缤纷的世界，那里面充满了喜怒哀乐，充满了悲欢离合。书使我懂得了什么是真善美，什么是假丑恶，书成为了我的良师益友。粤厨宝典丛书分为候饌篇砧板篇味部篇食材篇点心篇菜肴篇宴会篇及厨园篇等册，图文并茂，趣味横生，书中绝非仅是单纯讲述菜式的制作，既有古今菜式的延续，又有南北制作的对照，而且还把烹调的关键逐一归纳及对比，有些部分更是历来秘而不宣的配方，是目前不可多得的既有实用性又有资料性的工具书。中国，历史悠久，文化灿烂，其精巧、先进的烹饪技艺，毋庸置疑是中华民族文化的艳花奇葩。幅员广阔的国土，风俗民情的差异，见有南甜、北咸、东酸、西辣的美妙滋感，产生各具特色的佳肴及风味，悠然萌发有鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘、京、沪、辽、陕、鄂、豫十四大菜系和鲁、苏、川、粤、浙、徽、闽、湘八大菜系之称谓的地方烹饪特色。而最具内涵，则如前人所述的四大菜系——鲁菜、苏菜、川菜和粤菜。鲁菜源于山东，代表着礼仪文化，儒学滥觞苏菜源于江苏，代表着皇城气派，六朝古都川菜源于四川，代表意味奇出，天府之国粤菜源于广东，代表着杂而精巧，岭南丰茂。短短数语，无法表达四大菜系深厚的文化底蕴，而粤菜显然就是这百花园中最绚丽夺目的珍卉。自来有民谚云生在苏州，住在杭州，食在广州，死在柳州，更将粤菜之美食天堂，形容得无与伦比。自秦汉以来，有着仙羊衔五谷而降传说的广州一直成为岭南经济、政治、文化、交通中心。自盛唐始，广州作为海上丝绸之路的东方主埠，千帆竞发，万商云集，连天浪静长鲸息，映日船多宝舶来，盛誉远播五洲，经久弥盛。之后，更有千门日照珍珠市，万瓦烟生碧玉城，山海是为中国藏，梯航尤见外夷情，以及敢夸豪富傲北商的种种赞誉，造就了广州成为南中国一颗璀璨的明珠。正所谓一方水土养一方人，广州如上所述，商味尤浓，除此之外，这里的人，对于吃，还有着无限的钟情及孜孜的追求，其食味更浓。这里地处亚热带，濒临南海，四季常青，物产富饶，可供食用的动植物种类繁多

不好意思，忘记了，这么久才来评论，给个好评，这本书内容详细，容易上手，对我很有用

买了一整套，比较推荐专业参考

替同事买的，同事给的评价很高。很有帮助

一如既往的好，物流给力。

正品，折扣又多，内容很好看

书皮有点小小的瑕疵 感觉有点变扭 其他的都没事

本丛书非常详细地介绍粤菜历史文化和菜式，内容也很广、很全。是研究粤菜的一套好丛书。期待《点心篇》、《菜肴篇》、宴会篇》等册早日出版。

要是能更便宜点就好了……

即有详实科学论述，详细做法，又有引经据典，就算不学厨艺也是本休闲消遣的好书。

发货速度快 质量很好。

学做粤菜的一定要看看这套书。

当饮食文化书看看，五本我都买了

留着以后慢慢看，增长见识！

《n粤厨宝典》丛书分为A《候镬篇》 《砧板K篇》 《味部篇》 《食S材篇》 《点心Y篇》
《菜肴篇》 《f宴会篇》及《厨

这书是帮一个朋友买的，他很喜欢

ok~~~~~

介绍挺详细的，值得借鉴

感觉蛮好的，很合意！内容蛮广！很喜欢！

不错，还可以，没什么问题

[粤厨宝典（厨园篇）_下载链接1](#)

书评

[粤厨宝典（厨园篇）_下载链接1](#)