

《舌尖上的中国之美食总攻略》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2014年04月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：23456033

编辑推荐

《舌尖上的中国》火热开播

CCTV热播纪录片《舌尖上的中国》官方延伸菜式全记录感动上市
央视热播的纪录片《舌尖上的中国》是这本美食总攻略的情感母体

本书同时也是《舌尖上的中国》*得精髓的传承和*取其法的延伸

味蕾可记载行过的千山万水，舌尖可感知尝过的人生百味

食物与记忆相连，味道可永驻心间

了解食材的美食的美味情怀，选出让你一见倾心的菜式

*精简的传统菜式制作方法，带您用*少原料和*简步骤成就不寻常的好滋味

*细致的操作关键提示，细心传递传统烹饪调味诀窍

*精华、*秘制的关键步骤解析，让您初次做菜即可获得完美成功

贴心寻味攻略，让购买地道食材、品尝纯正美味之旅有章可循

500道垂涎美味，回溯缱绻于美食里的温润时光

2000张活色生香高清美图，秀色可餐里镌刻铅华韶光

才下舌尖，又上心头

或快乐或感动，都将在舌尖触碰的那一刻有所感怀

内容简介

CCTV热播纪录片《舌尖上的中国2》官方延伸菜式全记录！带您重温纪录片带给我们的最初的感动与喟叹，舌尖上的中国第二季官方菜谱原汁原味的呈现！

本书按照“食物简单认真、温暖寻常家人”的主题思路，将书中所介绍的500道菜品，按照主料的自然属性分为素菜、畜肉、鱼虾贝蟹、禽蛋、五谷、果奶6大类，每一道菜都有惊艳之处。每类食材都根据其特性挑选了炒、炖、凉拌、烧烤、煲汤等各种烹调方法制成的菜肴。每类食材前，配上烹饪大师给我们推荐的食物*配膳、厨房小窍门、烹调小技巧、营养专家对食材营养功效的分析点拨，让读者在学习烹调美食的过程中尽可能多地获取有益的信息。独家附送的美食攻略，让您轻松找到各地特色美食，按图索骥品尝到最正宗的舌尖上的中国味。视觉传达上，摄影团队不做溢美的呈现，而只是通过光影和角度的微调，在真实中见细节，在细节中见细腻，忠实地呈现食物的质地和口感。

小舌尖，大中国。无论您身在何方，我们都希望您沿着这份美食攻略，找到熟悉的温暖与感动。

作者简介

《舌尖上的中国之美食总攻略》编写组：打造CCTV官方授权版本纪录片《舌尖上的中国》同名图书及《舌尖系列图书》的原班人马。编辑力量强大，所编写的图书销量突破100万册；拥有数名烹饪大师及营养学专家，并配有精良的摄影团队。所编写的美食类图书集美食、华美图片、记忆、人文情怀于一体，成书菜品诱人，方法简单易学。《舌尖上的中国2》回归荧屏之际再推诚意之作。

目录

01时节的脚步——素菜

蔬菜类

油焖春笋

三丝莴笋卷

干煸四季豆

茄子炒长豆角

酱焖茄子

地三鲜

炒双冬

油渣莲白

开水白菜

东乡土豆片

晋城烧大葱

烧南北

[显示全部信息](#)

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