

<<中国烹饪大师赵嘉祥菜品选>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪大师赵嘉祥菜品选>>

13位ISBN编号：9787504838636

10位ISBN编号：7504838632

出版时间：2002-6

出版时间：农村读物出版社

作者：王涤寰 摄

页数：119

字数：20000

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：<http://www.tushu007.com>

## <<中国烹饪大师赵嘉祥菜品选>>

### 内容概要

赵嘉祥，中国首届烹饪大师、高级烹调技师、国家特一级烹调师、天津市烹饪大师。现任天津狗不理集团公司董事长，集团支柱企业狗不理总店、狗不理大酒店总经理。

赵嘉祥1964年步入餐饮业，对烹饪技术精益求精，得到了名师的真传指点。他精通鲁菜，旁通川、粤等多种菜系，特别对天津地方菜肴的烹、炒、烧、爆、熘、扒、\*的技法尤为精湛，他创作的“群龙会燕”被评为部优产品；他研究设计的“八仙宴”“豆腐宴”在

## <<中国烹饪大师赵嘉祥菜品选>>

### 作者简介

赵嘉祥，中国首届烹饪大师、高级烹调技师、国家特一级烹调师、天津市烹饪大师。现任天津狗不理集团公司董事长，集团支柱企业狗不理总店、狗不理大酒店总经理。

赵嘉祥1964年步入餐饮业，对烹饪技术精益求精，得到了名师的真传指点。他精通鲁菜，旁通川、粤等多种菜

<<中国烹饪大师赵嘉祥菜品选>>

书籍目录

热菜类 群龙会燕 酱爆核桃鸡 白崩鱼丁 干煎黄鱼 芙蓉蟹黄 白扒鱼肚 软溜鱼扇 灯笼虾丝 百鸟戏牡丹 煎烹刀鱼 拔丝黄菜 炒清虾仁 煎烹大虾 扒通天鱼翅 蟹黄鱼肚 爆双花 栗子扒白菜 翠带虾仁 金丝鳊鱼卷 红烧梅花参 五谷丰登 珊瑚鱼 上素芭蕉扇 长寿戎芦鸡 珍珠鳊鱼 黄金虾球 刺身龙虾 王朝争霸 刺身美国宏鱼 青龙献宝 银腐包金 心心相印 一品官燕 吉庆有余 蛋黄炒蟹 三吃大虾 笋干火腿煲老鸭 枣香方肉 招财进宝.....

<<中国烹饪大师赵嘉祥菜品选>>

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:<http://www.tushu007.com>