

<<海派时尚菜(沁香素雅篇)>>

图书基本信息

书名：<<海派时尚菜(沁香素雅篇)>>

13位ISBN编号：9787506257992

10位ISBN编号：7506257998

出版时间：2003-4-1

出版时间：世界图书出版公司

作者：郑申根

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>

<<海派时尚菜(沁香素雅篇)>>

内容概要

本书所列菜点由上海银河宾馆国家级高级烹饪师朱人达率多位名厨根据中国菜特点，结合自身特色，在传统基础上突破创新，运用中西烹饪手法精心制作而成。

其主要特点是：选料严谨，刀工精细，主料突出，注重原味，讲究火功，浓而不腻，清淡鲜嫩，造型别致，咸中微甜，南北皆宜。

书中款款美食充满诗情画意，体现深厚的文化底蕴，不愧寓观赏于食用的经典之作。

<<海派时尚菜(沁香素雅篇)>>

书籍目录

一 冷菜

- 1 香聚宝盆 (芦笋卤猪耳、蜜汁糖藕)
- 2 春暖花开 (小红萝卜)
- 3 嫩脆绿瓜 (黄瓜)

.....

二 热菜

- 1 韭黄炒鱼丝 (黑鱼、韭黄)
- 2 白玉酿虾 (河虾、豆腐)
- 3 果粒鳕鱼 (鳕鱼、伽狮瓜)

.....

三 中式面点

- 1 蟹粉小笼包 (蟹粉)
- 2 奶香玉米饺 (奶黄)
- 3 虾肉月牙饺 (肉末、虾仁粒)

.....

四 西式点心

- 1 草莓鲜奶蛋糕 (草莓)
- 2 巧克力奶油布丁 (巧克力)
- 3 羊角面包 (牛奶)

.....

<<海派时尚菜(沁香素雅篇)>>

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>