

<<酒楼流行菜118例>>

图书基本信息

书名：<<酒楼流行菜118例>>

13位ISBN编号：9787506431705

10位ISBN编号：750643170X

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：赵国梁

页数：128

字数：108000

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>

<<酒楼流行菜118例>>

内容概要

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化做秦了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动了饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。

本着学习交流的宗旨，今推出本套丛书，以供同仁磋参考。

<<酒楼流行菜118例>>

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。

曾担任过四家酒店的总经理和一家酒店集团公司经理.现担任常市钟楼区餐饮商会副会长兼秘书长等职务.曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省、市烹饪大赛中得奖。

1998年12月获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。

主编有《江南水乡宴》《创新菜

<<酒楼流行菜118例>>

书籍目录

炒菜类 1.黄金农家宝 2.黄老瓜河虾 3.泡椒牛柳生鱼片 4.斋饼碱黄鱼 5.南瓜海鲜烙 6.红花汁淋小足髀
7.生焗四季豆 8.锅贴小唐菜 9.玫瑰香芋 10.竹叶子排 11.咸肉蒸千张 12.肉汁素鸡 13.三鲜烩鱼肚 14.盐
焗爽肚 15.蟹瑶鲜虾炒水晶 16.椒盐掌中宝 17.煎焗鱼头 18.金牌猪手 19.XO酱烘鳄鱼舌 20.蟹粉烩野山
菌 21.茶树菇炒牛柳 22.三鲜豆腐包 23.太极双泥 24.孜然炒羊肉 25.鸡菇青瓜炒腊肉 26.酸菜干虾炖豆
腐 27.XO酱蒜香刀孔鲍 28.冰镇茄汁鱼条 29.炆香鱼花海参 30.红汤沙锅鹅掌 31.鲍汁红烧肉 32.南粤菠
香炒小粽 33.芥蓝花白果炒腊鸭脯 34.黄焖牛脚 35.葱爆孔雀肉 36.河塘月色 37.物色八宝酱沙锅·
明炉·煲类蒸菜类

<<酒楼流行菜118例>>

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>