

<<特色创新菜>>

图书基本信息

书名：<<特色创新菜>>

13位ISBN编号：9787508246444

10位ISBN编号：7508246446

出版时间：2007-8

出版时间：金盾

作者：董国成

页数：186

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>

## <<特色创新菜>>

### 内容概要

这是一本专门介绍菜品改进和创新的菜谱书。  
全书分为水产品菜、畜肉菜、豆制品蔬菜以及凉菜四大类共200例菜品，详细介绍了各例菜品的原料配比、制作方法、制作关键、营养功效及创意由来。  
本书内容丰富，科学实用；通俗易懂，既适合酒店、餐厅使用，也可供广大家庭参考。

## <<特色创新菜>>

### 作者简介

董国成，高级烹饪师，从事餐饮业十余年，先后在辽宁大连和山东青岛、龙口等地星级酒店和知名企业，担任厨师长、厨艺总监、行政总厨等职，对水产品的菜品创新及中式火锅颇有研究。曾在《中国大厨》杂志发表文章多篇。

## &lt;&lt;特色创新菜&gt;&gt;

## 书籍目录

水产品菜类 海陆三鲜 树鸡鲜鱿 麻花鱿鱼环 袈裟鱿鱼拼金饼 铁板鱿鱼牙 蜇头爆鱿鱼 鲜奶煨蛤蜊 风味蛤蜊 灯笼蛤蜊 蛤蜊芥菜黄金饼 茭白扇贝柱 腰果虾干 莲藕鲜虾 肉蓉雪菜爆虾仁 渔家腊肉爆虾仁 福果山药虾仁 蛋花虾仁 豆苗炒虾仁 奶香金粒焗蛎虾 孜然河虾 海鲜香芋泥 海鲜豆腐丸 风味海鲜酱黄花 海鲜回锅肉 雪花海鲜 海鲜千刀肉 海鲜茄条 海鲜松香豆腐 蛎黄烩三圆 鸭黄焗蛎黄 花蛤焖八带 龙爪八带 白灼八带 米笋海肠 肉末海肠 吉祥蜇头 蒿香凤尾 黄焖武昌鱼 石烹鲷鱼 鲍汁焗带鱼 肉香比管鱼 鲍汁干锅鱼 川北水煮鱼 鲮鱼时蔬 新式烧鲈鱼 酸菜老板鱼 糖蒜烧青鱼 阿根廷炒鱼皮 平锅煎吃鱼 孜然羊排鱼 干贝啤花鱼头 胶东风味鱼头 金蒜鱼丁 白果炒鱼丁 开心小鲍 芙蓉珍珠墨鱼仔 宫廷焖鲶鱼.....畜肉菜类 豆制品蔬菜类凉菜类附录 多种酱汁的制作

<<特色创新菜>>

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>