

<<凉菜忒爽口>>

图书基本信息

书名：<<凉菜忒爽口>>

13位ISBN编号：9787533525323

10位ISBN编号：7533525329

出版时间：2005-2-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：赵国梁,杨中俭

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>

<<凉菜忒爽口>>

内容概要

随着人们物质生活的极大丰富，对营养美味的不断追求，家常菜的内涵也越来越丰富了，过去很多在宴席上才能偶尔见到的菜肴，已经成为平民百姓餐桌上的家常菜了。

面对着越来越丰富的家常菜，如何烹制，如何科学地食用，已经不仅仅是厨师们关注的问题了，它已经与每个家庭紧密联系起来。

本书注重了菜肴原料的普通，加工手法的简便，同时注重选取一些制作手法新颖、色香味俱佳、较为完整地保留了菜肴营养成分的菜例。

名厨赵国梁详细地介绍了每一道菜的材料、制作步骤、制作要领、成菜特点、营养成分，使读者很容易就能制作出可口的菜肴，在一饱口福中食出健康。

本书文字通俗易懂、图文并茂、文字简洁，不仅适宜普通的读者消费群，还适合广大厨师们参考。

<<凉菜忒爽口>>

作者简介

赵国梁，江苏省常州市人。

曾任常州市江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理；常州市和平假日大饭店餐饮总监、餐饮部经理；全国政法综治干部培训中心（长安大厦）常务副总经理。

常州市大白鲨餐饮有限公司副总经理。

现任常州市太阳港饭店副总经理。

曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省市烹饪大赛中获奖，1998年获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。

曾编著《时尚菜肴调料配方》一书。

现主编的《鹿肴120例》、《虾肴120例》、《蟹肴120例》、《蛇肴120例》、《艺术食雕120例》、《主题围边及其运用120例》即将出版。

<<凉菜忒爽口>>

书籍目录

可口冷菜 五味羊糕 鲜果杏仁豆腐 蛋黄豆酥糕 美味黄鱼鲞 栗芋金丝枣 蜜汗红腰豆 黄袍海鲜卷 琥珀核桃 鸡汁干丝 枣香莲藕 葱油蚕豆 话梅花生香浓酱卤菜 陈皮牛腱子 卤水豆腐 虎皮凤爪 锦记卤蛇段 柱侯羊肝 卤水鸭头 樟茶酱烧鸭 黄豆酱笋丁 财神佛手菇 梅子小排 南乳墨鱼仔 卤水鹅脯清爽凉拌菜 太极双瓜 韭苔田螺肉 虾子茭白 咖喱拌鱼冻 拌脆 五彩凉皮 麻辣香腰花 蒜香茄子 胡椒拌虎尾 香葱小素鸡美味泡菜 朝鲜泡白菜 柠香青桃 海派糟八件 鱼露鸽 酒酿山药 红酒香雪梨 汾香冰镇猪手 酒香嫩仔鸭 山椒毛豆节 沙姜白切鸡 椰奶芦荟

<<凉菜忒爽口>>

章节摘录

插图

<<凉菜忒爽口>>

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>