第一图书网, tushu007.com

<<杭州大众菜点/中国名城大众菜点丛书>>

图书基本信息

书名：<<杭州大众菜点/中国名城大众菜点丛书>>

13位ISBN编号：9787533717582

10位ISBN编号：7533717589

出版时间：2000

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：徐步荣

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

内容概要

本书菜肴按素菜、凉菜、荤炒菜、荤烧菜、煎炸菜、汤菜、河鲜及海鲜菜分类，点心按甜、咸分类。其中相当一部分是在杭州风行已久的传统菜点，例如：杭州的泥烤菜“杭州煨鸡”；用茶菜作配料的“龙井虾仁”；用酒、酱油调制的“东坡肉”；用水煮后加调料的“西湖醋鱼”等等，都有其独特的烹调技术。
有些是改革开放以来的“新潮菜”，如农家原料干菜与海鲜合制而成的“干菜基围虾”，盛器别致的“石锅甲鱼”，包装精致的“纸包银雪鱼”等等。
也有一些是我们自己试制的创新品种，如：八仙过海，海鲜冬茸盅，竹笋糯米饭，南瓜套点等等。
每一个品种都介绍了原料、制法、特点，便于广大读者制作时参考。

第一图书网, tushu007.com

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