

<<星级清真菜>>

图书基本信息

书名：<<星级清真菜>>

13位ISBN编号：9787535739544

10位ISBN编号：7535739547

出版时间：2004-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：杨柳 编

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>

<<星级清真菜>>

内容概要

比赛是一种重要的学习交流手段，学习不是模仿，而是要重新思考，对技艺、技能有更深刻认识。本着充分展现当代中国烹饪技艺水平、促进同行之间交流借鉴的目的，我们精心组织拍摄和编辑了这套作品集，通过选取本届大赛个人赛作品中的优秀部分进行集中展示，达到图文并茂的效果。希望借助它形象直观的表述，让全国餐饮同行重视菜品的研发过程，重视学习他人作品的长处，注重在创新意识上有所突破。

本套作品集共分五册，其中热菜两册，西餐、冷拼一册，清真菜一册，面点、食品雕刻一册。本套作品集由杨柳任主编，李钢任副主编，图片摄影王涤寰、丁占山。

本册收录了个人赛清真菜比赛的部分优秀作品。

他完全符合穆斯林朋友的饮食习惯，为正宗清真菜点。

他们当中，既有传统的少数民族风味菜点，又有民族文化大交流、大融合之后出现的佳肴美馔，可谓是拘而不泥、收放有度。

<<星级清真菜>>

书籍目录

灵芝素鲍金汤龙筋抓炒虾肉五彩鱼丝浓汤雪茸鲍丝杏干牛肉红扒驼掌鲍汁驼掌金丝火龙牛肉球牡丹虾球乌龙藏针芋蓉牛尾鱼圆汤菊花牛肉马连良八宝鸭丽花果汁鱼扒鱼翅浓汁烩八仙炸羊尾白露鸡汤香辣脆皮鸡蒜香羊排莲香羊排红花鱼腐酿干贝焦炒牛肉清汤龙筋独鱼腐焦熘牛肉片葡萄蹄筋舞姜汁排叉豆面糕双鱼戏水金汤鱼翅象形梨双味果糕椰奶象生蛋竹梅双喜龙眼酥天鹅戏水兰花鲍鱼金钩牡丹虾金龙鲍翅三味果蔬糕中国结鲍影金蔬雪莲龙虾兰花银丝.....

<<星级清真菜>>

章节摘录

插图

<<星级清真菜>>

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>